
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
注音阅读英语教育之父
双语音标阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 酿酒师的指导、制糖师的助(the Cyder-maker's Instructor,) 000001

2. 酿酒师的指导、制糖师的助(the Cyder-maker's Instructor,) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

酿酒师的指导、制糖师的助(The Cyder-Maker's Instructor,)
第1/2页

[prə'dju:st] [baɪ][es] . [ɑ:(r)] . ['elɪsən] , ['rɒbət] [tʃi:koʊnɛti] , [ænd; ənd][ðə; ði][ˌɒn'laɪn] [dɪ'strɪbju:tɪd; 'dɪstrɪbju:tɪd]
Produced by S . R . Ellison , Robert Cicconetti , and the Online Distributed
生产 经过 S . 拉 . 埃里森 , 罗伯特 西科内蒂 , 和 这 在线的 分布式

由 SREllison、Robert Cicconetti 和在线发行商制作

['pru:fri:dɪŋ] [ti:m] .
Proofreading Team .
校对 团队 .

校对团队。

[ðə; ði]
THE
这

这

['saɪdə(r)] - ['meɪkərz] [ɪn'strʌktə(r)] ,
CYDER - MAKER'S INSTRUCTOR ,
苹果酒 - 制造商的 讲师 ,

苹果酒制作指导员

[swi:t] - ['meɪkərz] [ə'sɪstənt] ,
Sweet - Maker's Assistant ,
甜的 - 制造商的 助手 ,

制糖师助手

[ænd; ənd] [vɪktʃu:əlɝz] [ænd; ənd] ['haʊsˌki:pərz]
And Victualler's and Housekeeper's
和 维克图勒的 和 管家的

还有餐饮店老板和管家

[də'rektə(r); daɪ'rektə(r)] .
DIRECTOR .
导演 .

导演。

[ɪn] [θri:] [pɑ:ts] .
IN THREE PARTS .
在 三 部分 .

分为三部分。

[pɑ:t] [ai] .
PART I .
部分 我 .

第一部分。

[də'rekts; daɪ'rekts][ðə; ði]['grəʊə(r)][tu:; tə] [meɪk] [hɪz; ɪz]['saɪdə(r)][ɪn][ðə; ði]['mænə(r)] ['fɒrən] [waɪnz] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] ;
Directs the grower to make his cyder in the manner foreign wines are made ;
导演 这 种植者 到 制作 他的 苹果酒 在 这 方式 外国的 葡萄酒 是 制成 ;

指示种植者按照外国葡萄酒的酿造方法酿造苹果酒；

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ɪts] ['bɒdi] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] ; [tuː; tə] [leɪ] [ɒn] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] [tuː; tə] [kjʊə(r)] [ɔːl] [ɪts] [dɪs'ɔːdəz] ,
to preserve its body and flavour ; to lay on a colour , and to cure all its disorders ,
到 保存 它是 身体 和 味道 ; 到 躺 在 一个 颜色 , 和 到 治愈 全部 它是 疾病 ,

为了保持其口感和风味；为了使其色泽鲜艳；为了治愈其所有疾病。

['weðə(r)] [bæd] - , - , ['ɔɪli] , [ɔː(r)] ['rəʊpi] .
whether bad flavour'd , prick'd , oily , or ropy .
无论 坏的 - , - , 油腻的 , 或者 绳状的 .

无论是味道不好、有刺、油腻还是黏糊糊的。

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .
PART II .
部分 二 .

第二部分。

[ɪn'strʌkts] [ðə; ði] ['treɪdə(r)] [ɔː(r)] ['haʊskiːpə(r)] [tuː; tə] [meɪk] ['reɪzn] - [waɪnz] , [æt; ət] [ə; eɪ] [smɔːl] [ɪk'spɛns] ,
Instructs the trader or housekeeper to make raisin - wines , at a small Expence ,
指示 这 商 或者 管家 到 制作 葡萄干 - 葡萄酒 , 在 一个 小的 费用 ,

指示商人或管家以少量费用制作葡萄干酒，

['lɪt(ə)l] ([ɪf] ['eni] [θɪŋ]) [ɪn'fɪəriə(r)] [tuː; tə] ['fɒrən] [waɪnz] [ɪn] [streŋθ] [ɔː(r)] ['fleɪvə(r)] ; [tuː; tə] [kjʊə(r)] [ðeə(r)] [dɪs'ɔːdəz] ;
little (if any thing) inferior to foreign wines in strength or flavour ; to cure their disorders ;
小的 (如果 任何 事物) 下 到 外国的 葡萄酒 在 力量 或者 味道 ; 到 治愈 他们的 疾病 ;

在酒精度和风味上，几乎不逊于外国葡萄酒；用于治疗他们的疾病；

[tuː; tə] [leɪ] [ɒn] [ðem; ðəm] [njuː] ['bɒdɪz] , ['kʌlə(r)] , & [siː] .
to lay on them new bodies , colour , & c .
到 躺 在 他们 新的 身体 , 颜色 , & c .

给它们赋予新的躯体、颜色等等。

[pɑːt] [θriː] .
PART III .
部分 三、 .

第三部分

[də'rekts; daɪ'rekts] [ðə; ði] ['bruːə(r)] [tuː; tə] [faɪn] [hɪz; ɪz] [bɪə(r)] [ænd; ənd] [eɪl] [ɪn] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] ,
Directs the brewer to fine his beer and ale in a short time ,
导演 这 酿酒师 到 美好的 他的 啤酒 和 麦芽酒 在 一个 短的 时间 ,

指示酿酒师尽快酿造出优质的啤酒和麦芽酒。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [kjʊə(r)] [ðem; ðəm] [ɪf] - [ɔː(r)] ['rəʊpi] .
and to cure them if prick'd or ropy .
和 到 治愈 他们 如果 - 或者 绳状的 .

如果伤口被刺破或呈绳状，则需要进行治疗。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ɪz] ['ædɪd] , [ə; eɪ] ['meθəd] [tuː; tə] [meɪk] [jɛst] [tuː; tə] [fə'ment] [bɪə(r)] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['kɒmən] [jɛst] ,
To which is added , A Method to make yest to ferment beer , as well as common yest ,
到 哪个 是 额外 , 一个 方法 到 制作 是的 到 发酵 啤酒 , 作为 出色地 作为 常见的 是的 ,

此外，还提供了一种制作用于发酵啤酒的酵母以及普通酵母的方法。

[wen] [ðæt] [ɪz] [nɒt] [tuː; tə] [biː; bi] [hæd; həd] .
when that is not to be had .
什么时候 那 是 不是 到 是 有 .

当这种情况无法实现时。

[ɔːl] ['æktʃuəli] [di'djuːst] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ɔːθərz] [ɪk'spɪəriəns] .
All actually deduced from the AUTHOR'S experience .
全部 实际上 推断 从 这 作者的 经验 .

所有内容实际上都是作者根据自身经验推导而来的。

[baɪ] ['tɒməs] ['tʃæpmən] , [waɪn] - ['kuːpə(r)] .
By THOMAS CHAPMAN , Wine - Cooper .
经过 托马斯 查普曼 , 葡萄酒 - 库珀 .

作者：托马斯·查普曼，葡萄酒酿造商。

['lʌndən] , ['prɪntɪd] : ['bɒstən] , [ˌɑːr 'iː] - ['prɪntɪd] [ænd; ənd] [səʊld] [baɪ] [griːn] & ['rʌsəl] , [ɪn]
LONDON , Printed : BOSTON , Re - printed and Sold by GREEN & RUSSELL , in
伦敦 , 打印 : 波士顿 , 关于 - 打印 和 卖 经过 绿色的 & 罗素 , 在

伦敦印刷；波士顿，由 GREEN & RUSSELL 重印和销售，

[kwiːn] - [striːt] , - .
Queen - Street , MDCCLXII .
女王 - 街道 , - .

皇后街，MDCCLXII。

[[praɪs] [wʌn] ['ʃɪlɪŋ] .]
[Price One Shilling .]
[价格 一 先令 .]

[价格：一先令。]

[ðə; ði] ['prefəs] .
THE PREFACE .
这 前言 .

序言。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [θɔːt] ['nesəsəri] , [ɪn] [kəm'plaɪəns] [wɪð] ['kʌstəm] ,
It may be thought necessary , in compliance with custom ,
它 可能 是 想法 必要的 , 在 遵守 和 风俗 ,

按照习俗，这或许被认为是必要的。

[ðæt] [ai] [ʃʊd; ʃəd] [seɪ] ['sʌmθɪŋ] [baɪ] [wei] [ɒv; əv] ['prefəs] .
that I should say something by way of PREFACE .
那 我 应该 说 某物 经过 方式 的 前言 .

我应该先说几句序言。

[ɪf] [ðə; ði] ['riːdə(r)] [wʊd] [biː; bi] [ɪn'fɔːmd] [wɒt] [maɪ] ['riːz(ə)nz] [wɜː(r); wə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'piəriŋ] [ɪn] [prɪnt] ,
If the reader would be informed what my reasons were for appearing in print ,
如果 这 读者 会 是 知情的 什么 我的 原因 是 为了 出现 在 打印 ,

如果读者能够了解我出现在报刊上的原因，

[ai] [ʃæl; ʃəl] ['kændɪdli] [ək'nɒlɪdʒ] ,
I shall candidly acknowledge ,
我 将 坦率地说 承认 ,

我将坦诚地承认，

[ðæt] [ðə; ði] [greɪt] ['prɒspekt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kən'sɪdərəb(ə)l] [əd'vɑːntɪdʒ] [tuː; tə] [maɪ'self] [wɒz; wəz] [ɪn'diːd]
that the great prospect of a considerable advantage to myself was indeed
那 这 伟大的 前景 的 一个 大量 优势 到 我 曾是 的确

[ðə; ði] [strɒgɪst] [pə'sweɪsɪv] ;
the strongest persuasive ;
这 最强 有说服力的 ;

对我来说，获得巨大优势的巨大前景确实是最强烈的说服力；

[bʌt; bət] [ai] [kæn; kən] [wɪð] ['iːkwəl] [truːθ] [ə'fɜːm] ,
but I can with equal truth affirm ,
但 我 能 和 平等的 真相 确认 ,

但我同样可以肯定地说：

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'fɔːdz] [ˌem 'iː] [nəʊ] [smɔːl] ['pleʒə(r)] [tuː; tə] [θɪŋk] [ai] [ˌeɪ 'em] ['duːɪŋ] [maɪ] ['kʌntri] [æt; ət] [ðə; ði]
that it affords me no small pleasure to think I am doing my country at the
那 它 提供 我 不 小的 乐趣 到 思考 我 是 正在做 我的 国家 在 这

[seɪm] [taɪm] [ə; eɪ] ['veri] [greɪt] [piːs] [ɒv; əv] ['sɜːvɪs] ;
same time a very great piece of service ;
相同的 时间 一个 非常 伟大的 片 的 服务 ;

想到我同时也在为我的国家做出巨大的贡献，这让我感到非常高兴；

[ænd; ənd] [daʊt] [nɒt] [bʌt; bət] [ðæt] , [æz; əz] ['meni] [wɪl] [suːn] [ɪk'spɪəriəns] [ˌaɪ 'tiː] ,
and doubt not but that , as many will soon experience it ,
和 怀疑 不是 但 那 , 作为 许多 将要 很快 经验 它 ,

毫无疑问，许多人很快就会亲身经历这一点。

[maɪ] ['leɪbə(r)] [wɪl] [biː; bi] ['θæŋkfəli] [rɪ'siːvd] [ænd; ənd] [ək'nɒlɪdʒd] .
my labour will be thankfully received and acknowledged .
我的 劳动 将要 是 谢天谢地 已收到 和 已确认 .

我的劳动成果将会得到认可和赞赏。

[dɪs'kʌvəri] [ænd; ənd] [ɪm'prʊvmənt] [ɔːt] [nɒt] [tuː; tə] [biː; bi] [kən'siːld] ; [ðə; ði] ['pʌblɪk] [gʊd] [kɔːlz]
Discoveries and Improvements ought not to be concealed ; the public good calls
发现 和 改进 应该 不是 到 是 暗 ; 这 民众 好的 呼叫

['laʊdli] [fɔː(r); fə(r)] [ðem; ðəm] ;
loudly for them ;
高声 为了 他们 ;

发现和改进不应被隐瞒；公众利益强烈要求它们被公开；

[bʌt; bət] [ðen] , [ɪn] [rɪ'tɜːn] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [greɪt] [əd'vɑːntɪdʒ] [ðə; ði] ['pʌblɪk] [rɪ'siːvz] [frɒm; frəm]
but then , in return for the great advantage the public receives from
但 然后 , 在 返回 为了 这 伟大的 优势 这 民众 接收 从

[ðem; ðəm] ,
them ,
他们 ,

但是，作为公众从中获得巨大利益的回报，

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] ['eni] [sʌtʃ] [dɪ'skʌvəri] [meɪ] [wɪð] [ðə; ði] ['greɪtɪst] ['dʒʌstɪs] [kleɪm] [æn; ən] ['ædɪkwət]
the author of any such discovery may with the greatest justice claim an adequate
这 作者 的 任何 这样的 发现 可能 和 这 最 正义 宣称 一个 足够的

[rɪ'wɔːd] .
reward .
报酬 .

任何此类发现的作者都有权要求获得适当的奖励。

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [rɪ'siːts] [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [kə'lektɪd] [frɒm; frəm] [bʊks] , [nɔː(r)]
The following Receipts and Directions are not collected from books , nor
这 下列的 收据 和 方向 是 不是 集 从 图书 ， 也不
[ˌɪntə'spɜːst] [wɪð] [əʊld] ['wɪmɪnz] ['nɒstrəm] ;
interspersed with old women's nostrums ;
穿插 和 老的 女性的 秘方 ；

以下收据和指示并非摘自书籍，也不是老妇人的秘方；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] , [ɪn] ['veri] [truːθ] , [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] [maɪ] [əʊn] [lɒŋ] [ɪk'spɪəriəns] [ɪn] [treɪd] ,
but they are , in very truth , the result of my own LONG EXPERIENCE in trade ,
但 他们 是 ， 在 非常 真相 ， 这 结果 的 我的 自己的 长的 经验 在 贸易 ，

但事实上，这些都是我多年贸易经验的结晶。

['faʊndɪd] [ɒn] ['kemɪk(ə)l] ['prɪnsəp(ə)lz] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪnsəp(ə)lz] [ɒv; əv] ['nevə(r)] - ['ɜːrɪŋ] ['neɪtʃə(r)] .
founded on chemical principles , which are principles of never - erring nature .
创立 在 化学 原则 ， 哪个 是 原则 的 绝不 - 犯错 自然 .

建立在化学原理之上，而化学原理是永不出错的自然原理。

[pə'hæps] [ai] [hæd; həd] ['nevə(r)] [θɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] [kə'mjʊnəˌkeɪtɪŋ] [maɪ] ['lɪt(ə)l]
Perhaps I had never thought of this Method of communicating my little
也许 我 有 绝不 想法 的 这 方法 的 沟通 我的 小的
['nɒlɪdʒ] ,
knowledge ,
知识 ，

或许我从未想过用这种方式来传达我那点可怜的知识。

[hæd; həd] [ˌaɪ 'tiː] [nɒt] [biːn] [fɔː(r); fə(r)] ['meni] ['dʒentlmən] [ɪn] [ðə; ði] ['kaunti] [ɒv; əv] ['glɒstə(r)] ,
had it not been for many gentlemen in the counties of Gloucester ,
有 它 不是 到过 为了 许多 先生们 在 这 县 的 格洛斯特 ，
['herɪfəd] ,
Hereford ,
赫里福德 ，

若非格洛斯特郡、赫里福德郡等地的许多绅士们，

['wʊstə(r)] , & [siː] . [fɔː(r); fə(r)] [huːm] [ai] [hæv; həv] [dʌn] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv] ['bɪznəs] , [ɪn] [ðə; ði]
Worcester , & c . for whom I have done a great deal of business , in the
伍斯特 ， & c . 为了 谁 我 有 完毕 一个 伟大的 交易 的 商业 ， 在 这
['saɪdə(r)] - [wei] [pə'tɪkjələli] ;
cyder - way particularly ;
苹果酒 - 方式 特别 ；

我曾为伍斯特等地做了很多生意，尤其是在苹果酒方面；

[ænd; ənd] [huː] [hæv; həv] ['ɒf(ə)n] [ðeə(r)] [dɪ'zaɪə(r)] [ɒv; əv] ['siːɪŋ] [maɪ] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)]
and who have often express'd their desire of seeing my directions for
和 WHO 有 经常 表达 他们的 欲望 的 看到 我的 方向 为了
[ðə; ði] ['mænɪdʒmənt] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] ,
the management of cyders ,
这 管理 的 苹果酒 ，

他们经常表示希望看到我关于苹果酒管理方面的指导意见，

& [siː] . [meɪd] ['pʌblɪk] .
& c . made public .
& c . 制成 民众 .

等等，已公开。

[ænd; ənd] [nəʊ] [daʊt] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [θɪŋ] [wɒz; wəz] ['wɒntɪŋ] ;
And no doubt such a thing was wanting ;
和 不 怀疑 这样的 一个 事物 曾是 想要 ；

毫无疑问，当时确实缺少这样的东西；

[fɔː(r); fə(r)] [ɪts] ['hɑːdli] ['kredəb(ə)l] [haʊ] [mʌtʃ] ['lɪkəz] [ɒv; əv] ['ɔːlməʊst] ['evri] [kaɪnd] [ɪz] [spɔɪld] [baɪ]
for it's hardly credible how much liquors of almost every kind is spoiled by
为了 它是 几乎 可信的 如何 很多 酒 的 几乎 每一个 种类 是 被宠坏了 经过
[ˌmɪs'mænɪdʒmənt] .
mismanagement .
管理不善 .

因为几乎所有种类的酒类都因管理不善而变质，这简直令人难以置信。

[fjuː] ['piːp(ə)l] [nəʊ] [ðə; ði] ['neɪtʃə(r)] [ɒv; əv] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] , [wɪ'ðaʊt] [wɪtʃ] [nəʊ] ['vaɪnəs] ['spɪrɪt] [kæn; kən]
Few people know the nature of fermentation , without which no vinous spirit can
很少 人们 知道 这 自然 的 发酵 , 没有 哪个 不 葡萄酒 精神 能
[biː; bi] [prə'djuːst] ;
be produced ;
是 生产 ;

很少有人了解发酵的本质，而没有发酵就无法生产葡萄酒；

[nɔː(r)] ['eni] ['lɪkə(r)] [biː; bi] ['rendəd] [faɪn] [ænd; ənd] - .
nor any liquor be rendered fine and potible .
也不 任何 酒 是 渲染 美好的 和 - .

任何酒类都不得提炼成可饮用的佳酿。

[ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] ['seprəts] [ðə; ði] ['pɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] ['bɒdɪz] , [ænd; ənd] [frɒm; frəm] ['lɪkwɪdz] [θrəʊz] [ɒf]
Fermentation separates the particles of bodies , and from liquids throws off
发酵 分离 这 颗粒 的 身体 , 和 从 液体 投掷 离开
[ðə; ði] [grəʊs] [pɑːts] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [faɪnə] ,
the gross parts from the finer ,
这 总的 部分 从 这 更精细 ,

发酵能分离物质的颗粒，并将液体中的粗颗粒与细颗粒分离。

[wɪtʃ] , [wɪ'ðaʊt] [ˌaɪ 'tiː] , [kʊd; kəd] [nɒt] [biː; bi] [ɪ'fektɪd] .
which , without it , could not be effected .
哪个 , 没有 它 , 可以 不是 是 受影响 .

如果没有它，这一切都无法实现。

[ðeə(r)] [ɪz] [wɒt] [ɪz] [kɔːld] [ə; eɪ] [fret] , [wɪtʃ] [ɪz] ['əʊnli] [ə; eɪ] ['pɑːʃ(ə)l] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] ,
There is what is called a fret , which is only a partial fermentation ,
那里 是 什么 是 称为 一个 烦恼 , 哪个 是 仅有的 一个 部分的 发酵 ,

还有一种叫做“发酵不完全”的现象，它只是部分发酵而已。

[ðæt] ['neɪtʃə(r)] [ɪz] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [ɪn] [sʌm; səm] ['lɪkəz] [tuː; tə] [brɪŋ] [ɒn] , [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'sɪstəns]
that nature is strong enough in some liquors to bring on , without the assistance
那 自然 是 强的 足够的 在 一些 酒 到 带来 在 , 没有 这 协助
[ɒv; əv] [ɑːt] ;
of art ;
的 艺术 ;

某些酒类本身就具有很强的自然作用，无需借助任何手段就能使人发情；

[bʌt; bət] [ðɪs] [fret] , [ɔː(r)] ['pɑːʃ(ə)l] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] ,
but this fret , or partial fermentation ,
但 这 烦恼 , 或者 部分的 发酵 ,

但这种不稳定性，或者说部分发酵，

[ɪz] ['nevə(r)] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [dɪs'tʃɑːdʒ] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɒv; əv] [ɪts] [faʊl] [pɑːts] ;
is never strong enough to discharge the liquor of its foul parts ;
是 绝不 强的 足够的 到 释放 这 酒 的 它是 犯规 部分 ;

它始终不够强壮，无法排出其污秽部分的液体；

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] ['evə(r)] ['hæpən] [tuː; tə] [səb'saɪd] , [ðə; ði] [liːst] [ˌɔːltə'reɪʃ(ə)n] [ɪn] ['weðə(r)] ,
and if they should ever happen to subside , the least alteration in weather ,
和 如果 他们 应该 曾经 发生 到 塌陷 , 这 至少 改造 在 天气 ,

即使它们真的消退了，也只需要天气发生最轻微的变化。

[æz; əz] [wel] [æz; əz][ə; eɪ] ['hʌndrəd] ['ʌðə(r)]['æksɪdənts] , [wɪl] [ə'keɪʒ(ə)n][ðeə(r)] [kɔ'miks] , [ænd; ənd]
as well as a hundred other accidents , will occasion their commixing , and
作为 出色地 作为 一个 百 其他 事故 ， 将要 场合 他们的 混合 ， 和
['rendə(r)][ðə; ði] ['lɪkə(r)] ['ɔːlməʊst] ,
render the liquor almost ,
使成为 这 酒 几乎 ，

以及其他上百种意外情况，都会导致它们混合，并使酒液几乎完全变质。

[ɔː(r)][ˌɔːltə'geðə(r)][æz; əz] [faʊl] [æz; əz]['evə(r)] ; [tuː; tə] [prɪ'vent] [wɪtʃ] [wiː; wi] [kɔːl] [ɪn][ðə; ði] [ə'sɪstəns]
or altogether as foul as ever ; to prevent which we call in the assistance
或者 共 作为 犯规 作为 曾经 ； 到 防止 哪个 我们 称呼 在 这 协助
[ɒv; əv] [ɑːt] ,
of art ,
的 艺术 ，

或者完全像以往一样糟糕；为了防止这种情况发生，我们借助艺术的力量，

[ænd; ənd] [wɪtʃ] ['aʊə(r)] ['meθəd] [wɪl] [ɪ'fektʃuəli] [prɪ'vent] .
and which our method will effectually prevent .
和 哪个 我们的 方法 将要 有效地 防止 .

而我们的方法可以有效防止这种情况发生。

[ɪn] ['bruːɪŋ] [bɪə(r)] , [jest] [ɪz] - [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [fə'ment] [ˌaɪ 'tiː] ,
In brewing beer , yest is apply'd to it , in order to ferment it ,
在 酿造 啤酒 ， 是的 是 - 到 它 ， 在 命令 到 发酵 它 ，

酿造啤酒时，要加入酵母进行发酵。

[wɪ'ðaʊt] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] ['nevə(r)][biː; bi][bɪə(r)] .
without which it would never be beer .
没有 哪个 它 会 绝不 是 啤酒 .

没有它，就称不上啤酒。

[ðɪs] ['əupənz][ðə; ði] ['bɒdi] [ɒv; əv][ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [ænd; ənd] ['rendəz] [ˌaɪ 'tiː] ['spɪrɪti] [ænd; ənd] [faɪn] .
This opens the body of the liquor , and renders it spirity and fine .
这 打开 这 身体 的 这 酒 ， 和 渲染 它 精神 和 美好的 .

这样可以打开酒体的外壳，使其变得醇厚芬芳。

[ðə; ði]['riːz(ə)n] [ðæt] ['saɪdə(r)][ɪz][nɒt]['ɒf(ə)n] [faɪn] , [ɪz] ['əʊɪŋ] [tuː; tə][ɪts][nɒt] ['biːɪŋ] [fə'mentɪd] .
The reason that cyder is not often fine , is owing to its not being fermented .
这 原因 那 苹果酒 是 不是 经常 美好的 ， 是 欠款 到 它是 不是 存在 发酵 .

苹果酒通常不好喝的原因是它没有经过发酵。

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz][gɒt]['ɪntuː][ðə; ði] ['hɒgzhed] ,
After it is got into the hogshead ,
后 它 是 得到 进入 这 猪头 ，

装进大桶之后，

[ðə; ði][ˌdʒenə'ræləti][ɒv; əv]['piːp(ə)l] [θɪŋk] [ðeɪ] [hæv; həv] [ə'kwɪtɪd] [ðəm'selvz] ['veri] [wel] , [ænd; ənd]
the generality of people think they have acquitted themselves very well , and
这 概论 的 人们 思考 他们 有 无罪释放 他们自己 非常 出色地 ， 和
[dʌn] [ɔːl][ðə; ði] ['nesəsəri] ['bɪznəs] ,
done all the necessary business ,
完毕 全部 这 必要的 商业 ，

大多数人都认为自己表现得很好，完成了所有必要的工作。

[ɪk'sept] ['rækɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
except racking it .
除了 货架 它 .

除了把它放进架子上。

[bʌt; bət][ai][kæn; kən] [ə'ʃʊə(r)] [ðem; ðəm] , [ðə; ði][mɔː(r)] ['eni] ['lɪkə(r)] [ɪz] - , [ðə; ði][mɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz]
But I can assure them , the more any liquor is rack'd , the more it is
但 我 能 保证 他们 , 这 更多的 任何 酒 是 - , 这 更多的 它 是
- .
weaken'd .
- .

但我可以向他们保证，任何酒类经过多次摇晃，其酒精度都会降低。

[baɪ]['ɒf(ə)n] ['rækɪŋ] , [ˌaɪ 'tiː] [lɑːsɪθ] [ɪts] ['bɒdi] ,
By often racking , it loseth its body ,
经过 经常 货架 , 它 失去 它是 身体 ,

经常挣扎，它就会失去形状。

[ænd; ənd][səʊ] [bɪ'kʌmz] ['æsɪd][fɔː(r); fə(r)] [wɒnt] [ɒv; əv] [streŋθ] [tuː; tə] [sə'pɔːt] [ˌaɪ 'tiː] .
and so becomes acid for want of strength to support it .
和 所以 变成 酸 为了 想 的 力量 到 支持 它 .

因此，由于缺乏支撑力，就变成了酸性物质。

[ə'nʌðə(r)] [grəʊs]['erə(r)] ['meni] ['piːp(ə)l][ɑː(r); ə(r)] ['gɪlti] [ɒv; əv] , [ɪn] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [bʌŋ] [aʊt] [ɒv; əv]
Another gross error many people are guilty of , in keeping the bungs out of
其他 总的 错误 许多 人们 是 有罪的 的 , 在 保持 这 塞子 出去 的
[ðə; ði] [kɑːsk] .
the casks .
这 酒桶 .

许多人犯的另一个严重错误是，没有将塞子塞进酒桶里。

['nʌθɪŋ] [ɪz][mɔː(r)] [pə'nɪʃəs] [tuː; tə] [fə'mentɪd] ['lɪkəz] , [ðæn; ðən][ðeə(r)] ['biːɪŋ] [ɪk'spəʊzd][tuː; tə]
Nothing is more pernicious to fermented liquors , than their being exposed to
没有什么 是 更多的 有害 到 发酵 酒 , 比 他们的 存在 裸露 到
[ðə; ði]['əʊpən][eə(r)] ,
the open air ,
这 打开 空气 ,

对发酵酒来说，最有害的莫过于暴露在空气中。

[weə'baɪ] [ðeɪ] [luːz] [ðeə(r)] [streŋθ] [ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .
whereby they lose their strength and flavour .
由此 他们 失去 他们的 力量 和 味道 .

这样它们就失去了味道和口感。

[teɪk] [ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] [waɪn] , [drɔː] [ðə; ði] [kɔːk] ,
Take a bottle of wine , draw the cork ,
拿 一个 瓶子 的 葡萄酒 , 画 这 软木 ,

拿一瓶酒，拔掉软木塞，

[ænd; ənd] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɪk'spəʊzd][tuː; tə][ðə; ði]['əʊpən][eə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] ['əʊnli] ,
and let it stand exposed to the open air for twenty - four hours only ,
和 让 它 站立 裸露 到 这 打开 空气 为了 二十 - 四 小时 仅有的 ,

并使其在露天环境中放置24小时。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [ðen] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [ded] , [flæt] , [ænd; ənd][ɪn'sɪpɪd] ; [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['spɪrɪt][ɪz]
and you will then find it dead , flat , and insipid ; for the spirit is
和 你 将要 然后 寻找 它 死的 , 平坦的 , 和 平淡 ; 为了 这 精神 是
['vɒlətaɪl] ,
volatile ,
易挥发的 ,

你会发现它已经失去活力，变得平淡无味；因为酒液易挥发。

[ænd; ənd][hæz; həz] [biːn] ['kærid] [ɒf] [baɪ][ðə; ði][eə(r)] , [ænd; ənd] [wɒt] [rɪ'meɪnz] [ɪz][ðə; ði][ɡrəʊs] ,
and has been carried off by the air , and what remains is the gross ,
和 有 到过 携带 离开 经过 这 空气 , 和 什么 遗迹 是 这 总的 ,
[ˌelɪ'mentri] [pɑːt] ['tʃiːfli] .
elementary part chiefly .
初级 部分 主要 .

并被空气带走，剩下的主要是粗糙的、基本的成分。

[ə; eɪ]['saɪdə(r)] - [kɑːsk][ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi] [kept] ['əʊpən][mɔː(r)][ðæn; ðən] [ˌfɔː'tiːn] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] [deɪz] ,
A cyder - cask should never be kept open more than fourteen or fifteen days ,
一个 苹果酒 - 酒桶 应该 绝不 是 保留 打开 更多的 比 十四 或者 十五 天 ,

苹果酒桶敞开的时间绝不应超过十四或十五天。

[ðæt] [ɪz] , - [tɪl] [ðə; ði] [fə'ment] [ɪz] [stɒpt] ; [bʌt; bət][səʊ] ['kɒntrəri] [ɪz][ðə; ði] ['præktɪs] ,
that is , ' till the ferment is stopt ; but so contrary is the practice ,
那 是 , - 直到 这 发酵 是 停止 ; 但 所以 相反 是 这 实践 ,

也就是说，直到发酵停止；但实际操作却恰恰相反。

[ðæt] [ai][hæv; həv] [nəʊn] [ðem; ðəm] ['veri] ['kɒmənli] [kept] ['əʊpən] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [mʌnθs] .
that I have known them very commonly kept open three or four months .
那 我 有 已知 他们 非常 通常 保留 打开 三 或者 四 几个月 .

据我所知，他们通常会营业三到四个月。

[ˌaɪ 'tiː] [hæθ] [biːn] ['ɔbdʒikt, -dʒekt, əb'dʒekt][tuː; tə][ˌem 'iː][baɪ]['saɪdə(r)][ænd; ənd] [swiːt] - [m'eɪkəz] ,
It hath been objected to me by cyder and sweet - makers ,
它 有 到过 反对 到 我 经过 苹果酒 和 甜的 - 制造商 ,

苹果酒制造商和糖果制造商都曾对我提出反对意见。

[ðæt] ['stɒpɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [kɑːsk] [səʊ] [suːn] [wɪl] [ɪn'deɪndʒə(r)] [ðə; ði] [hed] ['biːɪŋ] [bləʊn] [aʊt] [ɔː(r)]
that stopping up the cask so soon will endanger the head being blown out or
那 停止 向上 这 酒桶 所以 很快 将要 危害 这 头 存在 吹 出去 或者
['bɜːrstɪd] ;
bursted ;
爆发 ;

这么快就堵住桶口，可能会导致桶头被吹出或爆裂；

[bʌt; bət][ðeə(r)] [fɪəz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɡraʊndləs] , [prə'vaɪdɪd][ðə; ði] [fə'ment] [ɪz] [stɒpt] .
but their fears are groundless , provided the ferment is stopt .
但 他们的 恐惧 是 无根据的 , 假如 这 发酵 是 停止 .

但只要阻止这种动荡，他们的担忧就是没有根据的。

[ðə; ði] ['bɒtəms] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [kən'faɪnd] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɒsəb(ə)l] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [raɪz] ,
The bottoms are quite confined , and it is impossible they should rise ,
这 底部 是 相当 受限 , 和 它 是 不可能的 他们 应该 上升 ,

底部空间非常狭窄，不可能向上移动。

[ən'les] [ə; eɪ] ['fɔːsɪŋ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [reɪz] [ðem; ðəm] .
unless a forcing be added to raise them .
除非 一个 强制 是 额外 到 增加 他们 .

除非施加强制措施来提高它们。

[ðə; ði] [best] [taɪm] [fɔː(r); fə(r)] ['bɒtlɪŋ] [jɔː(r); jə(r)]['saɪdə(r)] , [ɪz][ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)] , [ɔː(r)] [kuːl] ['weðə(r)] ,
The best time for bottling your cyder , is in the winter , or cool weather ,
这 最好的 时间 为了 装瓶 你的 苹果酒 , 是 在 这 冬天 , 或者 凉爽的 天气 ,

苹果酒装瓶的最佳时间是冬季或凉爽的天气。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [daʊn] , ['ʌðəwaɪz] [juː; jʊ] [wɪl] ['hæzəd] ['breɪkɪŋ] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ði] ['bɒtlz] .
when it is down , otherwise you will hazard breaking most of the bottles .
什么时候 它 是 向下 , 否则 你 将要 冒险 打破 最多 的 这 瓶子 .

把它放下来，否则你可能会打碎大部分瓶子。

[ðə; ði] [best] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [ɪz] [tuː; tə] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ɪn] [draɪ] [sɔː] - [dʌst] ,
The best method of keeping it , is to put it up in dry saw - dust ,
这 最好的 方法 的 保持 它 , 是 到 放 它 向上 在 干燥 锯 - 灰尘 ,

保存它的最佳方法是用干燥的锯末覆盖。

[wɪtʃ] [wɪl] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [djuː] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [hiːt] , [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['kʌlərz] [səb'saɪdɪŋ] ,
which will keep it in a due temperature of heat , without the colour's subsiding ,
哪个 将要 保持 它 在 一个 到期的 温度 的 热 , 没有 这 颜色 消退 ,

这样可以保持适宜的温度，而不会褪色。

[ən'les] [juː; jʊ] [hæv; həv] [leɪd] [ə; eɪ] [haɪ] ['kʌlə(r)] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪtʃ] , [baɪ] [lɒŋ] ['kiːpɪŋ] ,
unless you have laid a high colour on it , which , by long keeping ,
除非 你 有 铺设 一个 高的 颜色 在 它 , 哪个 , 经过 长的 保持 ,

除非你给它涂上了鲜艳的颜色，而这种颜色会因为长时间保存而褪色。

[wɪl] [səb'saɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [pɔːt] - [waɪn] [dʌθ] [ɪn] ['bɒtlz] .
will subside in the same manner port - wine doth in bottles .
将要 塌陷 在 这 相同的 方式 港口 - 葡萄酒 确实 在 瓶子 .

会像瓶装波特酒一样逐渐消退。

[fɔː(r); fə(r)] - [tɪz] [ɪm'pɒsəb(ə)l] [tuː; tə] [set] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] [ɒn] ['saɪdə(r)] [səʊ] [strɒŋ] ,
For ' tis impossible to set a colour on cyder so strong ,
为了 - 的 不可能的 到 放 一个 颜色 在 苹果酒 所以 强的 ,

因为不可能给如此浓烈的苹果酒着色，

[æz; əz] [tuː; tə] [hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ðə; ði] ['bɒt(ə)l] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [twelv] [ɔː(r)] [ˌeɪ'tiːn] [mʌnθs] ,
as to have it stand the bottle more than twelve or eighteen months ,
作为 到 有 它 站立 这 瓶子 更多的 比 十二 或者 十八 几个月 ,
[æt; ət] ['fɑːðɪst] .
at farthest .
在 最远 .

最多也要让它在瓶子里存放十二到十八个月以上。

[ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] ['kʌlə(r)] [wɪl] [tʃeɪndʒ] [bʌt; bət] ['lɪt(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] [mʌtʃ] [lɒŋgə(r)] [taɪm] .
The natural colour will change but little in a much longer time .
这 自然的 颜色 将要 改变 但 小的 在 一个 很多 更长 时间 .

自然颜色会随着时间推移而发生变化，但变化幅度很小。

[wɒt] [ai] [hæv; həv] [sed] [ɒv; əv] [ðə; ði] [swiːt] - ['meɪkɪŋ] - ['bɪznəs] ,
What I have said of the sweet - making - business ,
什么 我 有 说 的 这 甜的 - 制作 - 商业 ,

我之前谈到糖果制作行业时说的话，

([wɪtʃ] [ai] [hæv; həv] [biːn] ['kɒnstəntli] [kən'sɜːnd] [ɪn] [fɔː(r); fə(r)] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['twenti] [j'iəz]) [ɪz]
(which I have been constantly concerned in for more than twenty years) is
(哪个 我 有 到过 不断地 担心的 在 为了 更多的 比 二十 年) 是
['prɪnsəpli] [rɪ'leɪtɪŋ] [tuː; tə] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] ;
principally relating to fermentation ;
主要 相关 到 发酵 ;

（我二十多年来一直从事的研究）主要与发酵有关；

[fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪn] [ɔːl] [kaɪndz] [ɒv; əv] [meɪd] - [waɪnz] [ðə; ði] [tʃiːf] [θɪŋ] [tuː; tə] [biː; bi] [əb'zɜːvd] .
for it is in all kinds of made - wines the chief thing to be observed .
为了 它 是 在 全部 种类 的 制成 - 葡萄酒 这 首席 事物 到 是 观察到 .

因为这是所有种类葡萄酒中最需要注意的一点。

[ai] [ʃæl; ʃəl] [dʒʌst] [teɪk] ['nəʊtɪs] [hɪə(r)] [ɒv; əv] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [θɪŋz] , [baɪ] [wei] [ɒv; əv] ['kɔːʃ(ə)n] .
I shall just take notice here of one or two things , by way of caution .
我 将 只是 拿 注意 这里 的 一 或者 二 事物 , 经过 方式 的 警告 .

我在此仅提一两点注意事项。

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)] [fruːt] [biː; bi] ['kændid] , [ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [kliːn] [ðem; ðəm] [ɪz] [baɪ] ['bægɪŋ] ,
If your fruit be candied , the best way to clean them is by bagging ,
如果 你的 水果 是 脯 , 这 最好的 方式 到 干净的 他们 是 经过 装袋 ,

如果你的水果是蜜饯，最好的清洗方法是用袋子装起来。

[ænd; ənd] [ðen] [juː; jʊ] [meɪ] ['iːzəli] [teɪk] [ðə; ði] [stemz] [frɒm; frəm] [ðem; ðəm] .
and then you may easily take the stems from them .
和 然后 你 可能 容易地 拿 这 茎 从 他们 .

然后你就可以很容易地把它们的茎摘下来了。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] ['seldəm] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðə; ði] [seɪm] ['gʊdnəs] ,
It is very seldom that the fruit is all of the same goodness ,
它 是 非常 很少 那 这 水果 是 全部 的 这 相同的 善良 ,

水果很少会全部都品质相同。

[ai] [wʊd] ['ðeəfɔː(r)] [ˌrekə'mend] , [ðæt] [ðə; ði] [best] [fruːt] [biː; bi] [meɪd] ['seprət] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
I would therefore recommend , that the best fruit be made separate from the
我 会 所以 推荐 , 那 这 最好的 水果 是 制成 分离 从 这
['ɔːd(ə)n(ə)ri] ,
ordinary ,
普通的 ,

因此，我建议将最好的水果与普通水果分开存放。

[ˌaɪ 'tiː] ['biːɪŋ] ['iːzi] , [ænd; ənd] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['pruːd(ə)nt] , [tuː; tə] [mɪks] [ðə; ði] ['lɪkəz] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)]
it being easy , and much more prudent , to mix the liquors to your
它 存在 简单的 , 和 很多 更多的 谨慎 , 到 混合 这 酒 到 你的
['pælət] ,
palate ,
味蕾 ,

根据自己的口味混合酒类饮品既简单又明智，

[ðæn; ðən] [tuː; tə] [rʌn] [ðə; ði] ['hæzəd] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [gʊd] [fruːt] [wɪð] [ðə; ði] [bæd] ,
than to run the hazard of making the good fruit with the bad ,
比 到 跑步 这 冒险 的 制作 这 好的 水果 和 这 坏的 ,

与其冒着将好果实与坏果实混在一起的风险，

[ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [wɪl] ['sʌmtaɪmz] [spɔɪl] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] ,
a small quantity of which will sometimes spoil the flavour of the liquor ,
一个 小的 数量 的 哪个 将要 有时 剧透 这 味道 的 这 酒 ,
[ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['æsɪd] .
and turn it acid .
和 转动 它 酸 .

少量此类物质有时会破坏酒的味道，使其变酸。

[æz; əz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] ['bruːɪŋ] [mɔːlt; mɒlt] - ['lɪkəz] , [ai] [ʃæl; ʃəl] ['əʊnli] [hɪə(r)] [əb'zɜːv] ,
As to the method of brewing malt - liquors , I shall only here observe ,
作为 到 这 方法 的 酿造 麦芽 - 酒 , 我 将 仅有的 这里 观察 ,

至于酿造麦芽酒的方法，我在此仅作简要说明。

[ðæt] [ðə; ði] ['præktɪs] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [wɜːt] [səʊ] [lɒŋ] [æz; əz] [ɪz] ['ɒf(ə)n] [dʌn] , [ɪz] ['veri] [ˌɪndʒu'dɪʃəs]
that the practice of boiling the wort so long as is often done , is very injudicious
那 这 实践 的 沸腾 这 麦芽汁 所以 长的 作为 是 经常 完毕 , 是 非常 不明智的
.
:
.

长时间煮麦芽汁的做法（通常的做法）是非常不明智的。

[faɪv] ['mɪnɪts] [ɪz] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] : [ə; eɪ] ['lɒŋgə(r)] [taɪm] [sɜːvz] ['əʊnli] [tuː; tə] [ɪ'væpəreɪt] [ðə; ði] ['spɪrɪt] ,
Five minutes is long enough : a longer time serves only to evaporate the spirit ,
五 分钟 是 长的 足够的 : 一个 更长 时间 服务 仅有的 到 蒸发 这 精神 ,

五分钟就足够了，时间再长只会让酒液挥发掉。

[wɪ'ðaʊt] ['hævɪŋ] ['eni] [gʊd] [ɪ'fekt] .
without having any good effect .
没有 拥有 任何 好的 影响 .

没有产生任何积极效果。

['ʌndə(r)][ðə; ði] [hed] [ɒv; əv][mɔːlt; mɒlt] - ['lɪkə(r)] , [ai][hæv; həv] [kən'faɪnd] [maɪ'self][tuː; tə] ['gɪvɪŋ] ['prɒpə(r)]
Under the head of malt - liquor , I have confined myself to giving proper
在下面 这 头 的 麦芽 - 酒 , 我 有 受限 我 到 给予 恰当的
[ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)]['kjʊərɪŋ][ðeə(r)] [dɪs'ɔːdəz] ,
instructions for curing their disorders ,
指示 为了 养护 他们的 疾病 ,

在麦芽酒这一章节中，我仅限于给出治疗其疾病的正确指导。

[sʌtʃ] [æz; əz]['faɪnɪŋ] - [ɪm] ,
such as fining ' em ,
这样的 作为 澄清 - 呃 ,

例如罚款，

& [siː] . [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi][ɒv; əv] [greɪt] [juːz][tuː; tə] ['vɪtlə(r)] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['praɪvət]
& c . which must be of great use to victuallers as well as private
& c . 哪个 必须 是 的 伟大的 使用 到 食品供应商 作为 出色地 作为 私人的
['fæmɪlɪz] ,
families ,
家庭 ,

等等，这对食品商和私人家庭来说都一定非常有用。

[huː] , [baɪ]['riːz(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['bædnəs] [ɒv; əv][mɔːlt; mɒlt] , [ˌmɪs'mænɪdʒmənt] , [bæd] ['weðə(r)] , [ɔː(r)]
who , by reason of the badness of malt , mismanagement , bad weather , or
WHO , 经过 原因 的 这 坏 的 麦芽 , 管理不善 , 坏的 天气 , 或者
['ʌðə(r)]['æksɪdənts] ,
other accidents ,
其他 事故 ,

由于麦芽质量差、管理不善、恶劣天气或其他意外事故而导致……

[hæv; həv] ['friːkwəntli] [k'wɒntɪtɪz] [baɪ][ðem; ðəm] , [wɪtʃ] [fɔː(r); fə(r)] [wɒnt] [ɒv; əv] ['nəʊɪŋ] [haʊ] [tuː; tə]
have frequently quantities by them , which for want of knowing how to
有 频繁地 数量 经过 他们 , 哪个 为了 想 的 会心 如何 到
[kjʊə(r)] ,
cure ,
治愈 ,

他们经常会患上一些疾病，但由于不知道如何治疗，

[laɪ] ['juːsləs] , [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [θrəʊn] [ə'weɪ] .
lie useless , and are sometimes thrown away .
说谎 无用 , 和 是 有时 抛掷 离开 .

毫无用处，有时甚至会被丢弃。

[ɪn][ðə; ði] [kɔːs] [ɒv; əv] [ðiːz] [rɪ'siːts] ,
In the course of these receipts ,
在 这 课程 的 这些 收据 ,

在这些收据的过程中，

[ai][hæv; həv] [ɪn'devə(r)] [tuː; tə] [leɪ] [daʊn] ['evri] [θɪŋ] [æz; əz] [pleɪn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [prɪ'fɜːrɪŋ] ,
I have endeavoured to lay down every thing as plain as possible , preferring ,
我 有 努力 到 躺 向下 每一个 事物 作为 清楚的 作为 可能的 , 偏好 ,

我已尽力将一切尽可能清楚地阐明，并且更倾向于：

[ɪn] [ðiːz] [keɪsɪz] , ['pleɪnnəs] [tuː; tə] ['elɪgəns] , ['iːv(ə)n][ðəʊ] - [ai][wɜː(r); wə(r)]['keɪpəb(ə)l][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] ,
in these cases , plainness to elegance , even tho ' I were capable of it ,
在 这些 案例 , 朴素 到 优雅 , 甚至 虽然 - 我 是 有能力的 的 它 ,

在这种情况下，从朴素到优雅，即使我有能力做到。

[wɪtʃ] [ɪn'diːd] [ai] [hæv; həv] [nəʊ] [prɪ'tenʃən] [tuː; tə] .

which indeed I have no pretensions to .

哪个 的确 我 有 不 虚荣心 到 .

而我确实没有这样的野心。

[bɪ'fɔː(r)] [ai] [teɪk] [liːv] [ɒv; əv] [maɪ] ['riːdə(r)] , [ai] [mʌst; məst] [əd'mɒnɪʃ] [hɪm] ,

Before I take leave of my reader , I must admonish him ,

前 我 拿 离开 的 我的 读者 , 我 必须 谏 他 ,

在向读者告别之前，我必须告诫他：

[ðæt] [ɪf] [maɪ] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [əb'zɜːvd] ['pʌŋktʃuəli] , [ai] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['ɑːnsərəb(ə)l]

that if my directions are not observed punctually , I will not be answerable

那 如果 我的 方向 是 不是 观察到 准时 , 我 将要 不是 是 可回答的

[fɔː(r); fə(r)] [hɪz; ɪz] [sək'ses] ;

for his success ;

为了 他的 成功 ;

如果我指示的事项没有得到及时执行，我将不对他的成功负责；

[fɔː(r); fə(r)] [hiː; hi] [meɪ] [biː; bi] [ə'ʃʊəd; ə'ʃɔːd] , [ɪn] ['mætəz] [ɒv; əv] [ðɪs] [kaɪnd] ,

for he may be assured , in matters of this kind ,

为了 他 可能 是 保证 , 在 事情 的 这 种类 ,

因为在诸如此类的事情上，他可以确信：

[ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [dɪ'pendz] [ə'pɒn] [wɒt] ['meni] ['piːp(ə)l] [θɪŋk] ['traɪflɪŋ] ,

a great deal depends upon what many people think trifling ,

一个 伟大的 交易 取决于 之上 什么 许多 人们 思考 琐事 ,

很多事情都取决于许多人认为什么是微不足道的。

[ænd; ənd] [ɒv; əv] [nəʊ] ['kɒnsɪkwəns] ['weðə(r)] [dʌn] [ɔː(r)] [nɒt] .

and of no consequence whether done or not .

和 的 不 结果 无论 完毕 或者 不是 .

做与不做都无关紧要。

[bʌt; bət] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hænd] , [ɪf] [hiː; hi] [wɪl] [teɪk] [keə(r)] [tuː; tə] [əb'zɜːv] [ðem; ðəm] [ɪg'zæktli] ,

But on the other hand , if he will take care to observe them exactly ,

但 在 这 其他 手 , 如果 他 将要 拿 关心 到 观察 他们 确切地 ,

但另一方面，如果他能仔细观察并严格遵守这些规则，

[ai] [ˌeɪ 'em] [ʃʊə(r)] [ðeɪ] [wɪl] ['fʊli] ['ɑːnsə(r)] [hɪz; ɪz] [ˌekspek'teɪʃ(ə)nz] .

I am sure they will fully answer his expectations .

我 是 当然 他们 将要 完全 回答 他的 期望 .

我相信他们一定能完全满足他的期望。

[səʊ] [ʃæl; ʃəl] [hiː; hi] [nɒt] [rɪ'pent] ['leɪɪŋ] [aʊt] [hɪz; ɪz] ['mʌni] [ɒn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] , [bʌt; bət] [nɒt] [ðə; ði] [liːst]

So shall he not repent laying out his money on this little , but not the least

所以 将 他 不是 悔改 躺下 出去 他的 钱 在 这 小的 , 但 不是 这 至少

['væljuəb(ə)l] ,

valuable ,

有价值的 ,

所以，他难道不会后悔把钱花在这件虽小但价值不菲的东西上吗？

[bʊk] ; [nɔː(r)] [wɪl] [maɪ] [ˌrepju'teɪʃ(ə)n] ['sʌfə(r)] [ɪn] ['hævɪŋ] - [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] [hɪz; ɪz] [juːz] ;

book ; nor will my reputation suffer in having penn'd it for his use ;

书 ; 也不 将要 我的 名声 遭受 在 拥有 - 它 为了 他的 使用 ;

这本书；我为他撰写此书也不会损害我的名誉；

[wɪtʃ] [ɪz] [ðə; ði] ['ɜːnɪst] [wɪʃ] [ɒv; əv]

which is the earnest wish of

哪个 是 这 认真 希望 的

这是……的衷心愿望

[hɪz; ɪz]['hʌmb(ə)l] ['sɜːvənt] ,
His humble Servant ,
他的 谦逊的 仆人 ,

他卑微的仆人，

[tiː] . [siː] .
T . C .
T . C .

TC

[ðə; ði]['saɪdə(r)] - ['meɪkərz] [ɪn'strʌktə(r)] .
The Cyder - Maker's Instructor .
这 苹果酒 - 制造商的 讲师 .

苹果酒酿造师的指导老师。

[let] [jɔː(r); jə(r)] [fruːt] [biː; bi][æz; əz][nɪə(r)][ðə; ði] [seɪm] ['raɪpnəs] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
Let your fruit be as near the same ripeness as possible ,
让 你的 水果 是 作为 靠近 这 相同的 成熟度 作为 可能的 ,

尽量选择成熟度相近的水果。

['ʌðəwaɪz] [ðə; ði][dʒuːs] [wɪl] [nɒt] [ə'griː] [ɪn] [fə'mentɪŋ] .
otherwise the juice will not agree in fermenting .
否则 这 汁 将要 不是 同意 在 发酵 .

否则果汁将无法发酵。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['prɒpəli] ['swetɪd] , [graɪnd][ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] ;
When they are properly sweated , grind and press them ;
什么时候 他们 是 适当地 汗流浃背 , 研磨 和 按 他们 ;

充分出汗后，将其研磨压榨；

[ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv] [fɪld] [ə; eɪ][kɑːsk] , [ɪf] [ə; eɪ] ['hɒgzhed] ,
and as soon as you have filled a cask , if a hogshead ,
和 作为 很快 作为 你 有 已填 一个 酒桶 , 如果 一个 猪头 ,

一旦装满一桶酒，如果是一桶大酒，

[wɪtʃ] [ɪz][wʌn] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] [ten] ['gælənz] , [fə'ment] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['fɒləʊz] ; [ænd; ənd] [ɪf] [les] ,
which is one hundred and ten gallons , ferment it as follows ; and if less ,
哪个 是 一 百 和 十 加仑 , 发酵 它 作为 跟随 ; 和 如果较少的 ,

如果用量为一百一十加仑，则按以下方法发酵；如果不足一百一十加仑，

[prə'pɔːʃ(ə)n] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] ['kwɒntəti] .
proportion the ingredients to your quantity .
部分 这 原料 到 你的 数量 .

按所需份量添加各种配料。

[ə; eɪ] [fə'ment] [fɔː(r); fə(r)]['saɪdə(r)] .
A FERMENT for CYDER .
一个 发酵 为了 苹果酒 .

苹果酒发酵。

[tuː; tə][wʌn] ['hɒgzhed] [ɒv; əv]['saɪdə(r)] , [teɪk] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['sɒlɪd] [jest] , [ðə; ði]['maɪldɪst][juː; jʊ]
To one hogshead of cyder , take three pints of solid yest , the mildest you
到 一 猪头 的 苹果酒 , 拿 三 品脱 的 坚硬的 是的 , 这 最温和 你
[kæn; kən][get] ;
can get ;
能 得到 ;

一桶苹果酒里加入三品脱固体酵母，要尽可能淡一些；

[ɪf] [rʌf] , [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] .
if rough , wash it in warm water , and let it stand ' till it is cold .
如果 粗糙的 , 洗 它 在 温暖的 水 , 和 让 它 站立 - 直到 它 是 寒冷的 .

如果表面粗糙，用温水清洗，然后静置冷却。

[pɔː(r)][ðə; ði]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][peɪl][ɔː(r)][kæn; kən] ;
Pour the water from it , and put it in a pail or can ;
倒 这 水 从 它 , 和 放 它 在 一个 桶 或者 能 ;

将里面的水倒掉，然后倒入桶或罐子里；

[pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [mʌtʃ] ['dʒæləp][æz; əz] [wɪl] [leɪ] [ɒn][ə; eɪ][sɪks] - [pens] ,
put to it as much jalap as will lay on a six - pence ,
放 到 它 作为 很多 贾拉普 作为 将要 躺 在 一个 六 - 便士 ,

往里面倒上六便士硬币上能放的那么多芫菁粉。

[biːt] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] ,
beat them well together with a whisk ,
打 他们 出色地 一起 和 一个 拂 ,

用打蛋器将它们充分搅拌均匀。

[ðen] [ə'plaɪ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['saɪdə(r)][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][baɪ] [dɪ'griːz] - [tɪl] [jɔː(r); jə(r)][kæn; kən][ɪz] [fʊl] .
then apply some of the cyder to it by degrees ' till your can is full .
然后 申请 一些 的 这 苹果酒 到 它 经过 学位 - 直到 你的 能 是 满的 .

然后一点一点地把苹果酒倒进去，直到罐子装满为止。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][tuː; tə][ðə; ði]['saɪdə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] .
Put it all to the cyder , and stir it well together .
放 它 全部 到 这 苹果酒 , 和 搅拌 它 出色地 一起 .

把所有材料都倒入苹果酒中，搅拌均匀。

[wen] [ðə; ði] [fə'ment] ['kɒmz] [ɒn] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [kliːn] [ðə; ði] [bʌŋ] - [həʊlz] ['evri] ['mɔːnɪŋ] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] ,
When the ferment comes on , you must clean the bung - holes every morning with your finger ,
什么时候 这 发酵 来 在 , 你 必须 干净的 这 塞子 - 孔 每一个 早晨 和 你的 手指 ,

发酵开始后，每天早上都必须用手指清理塞孔。

[ænd; ənd] [kiːp] ['fɪlɪŋ] [ðə; ði]['ves(ə)l] [ʌp] .
and keep filling the vessel up .
和 保持 填充 这 血管 向上 .

并不断往容器里注水。

[ðə; ði] [fə'ment] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][fɜːst] [faɪv] [ɔː(r)][sɪks] [deɪz] [wɪl] [biː; bi] [blæk] [ænd; ənd] [stɪf] ;
The ferment for the first five or six days will be black and stiff ;
这 发酵 为了 这 第一的 五 或者 六 天 将要 是 黑色的 和 僵硬的 ;

发酵的前五六天，酒体会呈黑色且质地较硬；

[let][ˌaɪ 'tiː][stænd] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][fəː'ment, 'fəːment] [waɪt] [ænd; ənd][kaɪnd] ,
let it stand till it ferments white and kind ,
让 它 站立 直到 它 发酵 白色的 和 种类 ,

让它静置发酵，直到变成白色且质地温和。

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [duː; də][ɪn] [ˌfɔː'tiːn] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] [deɪz] ; [æt; ət] [ðæt] [taɪm] [stɒp] [ðə; ði] [fə'ment] ,
which it will do in fourteen or fifteen days ; at that time stop the ferment ,
哪个 它 将要 做 在 十四 或者 十五 天 ; 在 那 时间 停止 这 发酵 ,

大约十四五天后就会完成；届时停止发酵。

['ʌðəwaɪz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪm'peə(r)][ɪts] [streŋθ] .
otherwise it will impair its strength .
否则 它 将要 妨害 它是 力量 .

否则会削弱其强度。

[tuː; tə][stɒp][ðə; ði] [fə'ment] .
To stop the FERMENT .
到 停止 这 发酵 .

停止发酵。

[ɪn] ['stɒpɪŋ] [ðɪs] [fə'ment] , [wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ]['veri] [strɒŋ] [wʌn] ,
In stopping this ferment , which is a very strong one ,
在 停止 这 发酵 , 哪个 是 一个 非常 强的 一 ,

为了阻止这种非常强烈的发酵，

[juː; jʊ][mʌst; məst][fɜːst] [ræk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [kɑːsk] , [ænd; ənd] [wen] ['prɪti] [nɪə(r)] [fʊl] ,
you must first rack it into a clean cask , and when pretty near full ,
你 必须 第一的 架子 它 进入 一个 干净的 酒桶 , 和 什么时候 漂亮的 靠近 满的 ,

你必须先把它倒入一个干净的木桶里，当快要装满的时候，

[pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [kɔːs] , [red] , [skaʊɝɪŋ] [sænd] ,
put to it three pounds of course , red , scowering sand ,
放 到 它 三 磅 的 课程 , 红色的 , 扫视 沙 ,

当然，还要加入三磅红色的、粗糙的沙子。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [strɒŋ] [stɪk] ,
and stir it well together with a strong stick ,
和 搅拌 它 出色地 一起 和 一个 强的 戳 ,

用结实的棍子充分搅拌均匀。

[ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] ['biːɪŋ] [fʊl] ; [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][faɪv][ɔː(r)][sɪks] ['aʊəz] ,
and fill it within a gallon of being full ; let it stand five or six hours ,
和 充满 它 之内 一个 加仑 的 存在 满的 ; 让 它 站立 五 或者 六 小时 ,

加水至距离装满一加仑的位置；静置五六个小时。

[ðen] [pɔː(r)][ɒn][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['sɒftli] [æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['spɪrɪt] ,
then pour on it as softly as you can a gallon of English spirit ,
然后 倒 在 它 作为 轻轻 作为 你 能 一个 加仑 的 英语 精神 ,

然后像倒一加仑英国烈酒一样，尽可能轻柔地倒在上面。

[ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [kləʊz] ; [bʌt; bət] [liːv] [aʊt] [ðə; ði] [vent] - [peg] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] .
and bung it up close ; but leave out the vent - peg a day or two .
和 塞子 它 向上 关闭 ; 但 离开 出去 这 发泄 - 钉子 一个 天 或者 二 .

然后把塞子塞紧；但把排气塞拔出来一两天。

[æt; ət] [ðæt] [taɪm] [dʒʌst] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [həʊl] [ænd; ənd] [kləʊz] [ˌaɪ 'tiː][baɪ] [dɪ'griːz] [tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv]
At that time just put it in the hole and close it by degrees till you have
在 那 时间 只是 放 它 在 这 洞 和 关闭 它 经过 学位 直到 你 有
[gɒt][ˌaɪ 'tiː][kləʊz] .
got it close .
得到 它 关闭 .

那时只需把它放进孔里，然后一点一点地关紧，直到完全关紧为止。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] [ɪn] [ðæt] [steɪt] [æt; ət] [liːst] [ə; eɪ][jɪə(r)] , [ænd; ənd] [ɪf] ['veri] [strɒŋ] ['saɪdə(r)] ,
Let it lay in that state at least a year , and if very strong cyder ,
让 它 躺 在 那 状态 在 至少 一个 年 , 和 如果 非常 强的 苹果酒 ,

至少让它保持那种状态一年，如果苹果酒的浓度很高，

[sʌtʃ] [æz; əz] [staɪr] , [ðə; ði][lɒŋgə(r)][juː; jʊ] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['betə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][ɪn][ðə; ði] ['bɒdi] ;
such as stire , the longer you keep it the better it will be in the body ;
这样的 作为 轮胎 , 这 更长 你 保持 它 这 更好的 它 将要 是 在 这 身体 ;

例如，食物存放时间越长，在体内吸收效果越好；

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [pɪəs] [ˌaɪ 'tiː] , [ɪf] [nɒt] [braɪt] , [fɔːs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] .
and when you pierce it , if not bright , force it in the following manner .
和 什么时候 你 刺穿 它 , 如果 不是 明亮的 , 力量 它 在 这 下列的 方式 .

当你刺穿它时，如果光线不够明亮，请按以下方式用力刺穿。

[ə; eɪ] ['fɔːsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]['saɪdə(r)] .
A FORCING for CYDER .
一个 强制 为了 苹果酒 .

强制使用 CYDER。

[teɪk] [ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] ['peri] [ɔː(r)] [steɪl] [bɪə(r)] , [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] ,
Take a gallon of perry or stale beer , put to it one ounce of isinglass ,
拿 一个 加仑 的 佩里 或者 陈旧 啤酒 ， 放 到 它 一 盎司 的 鱼胶 ，

取一加仑梨酒或隔夜啤酒，加入一盎司鱼胶，

[biːt] [wel] [ænd; ənd][kʌt][ɔː(r)] [pʊld] [tuː; tə] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['peri] [ɔː(r)][bɪə(r)] ,
beat well and cut or pull'd to small pieces ; put it to the perry or beer ,
打 出色地 和 切 或者 拉 到 小的 件 ； 放 它 到 这 佩里 或者 啤酒 ，

充分搅拌后切成小块或撕成小块；放入梨酒或啤酒中。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [stiːp] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] .
and let it steep three or four days .
和 让 它 陡 三 或者 四 天 .

浸泡三四天。

[kiːp] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][tə'geðə(r)] , [ɔː(r)] [els] [ðə; ði] [glɑːs] [wɪl] [stɪk] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] ,
Keep whisking it together , or else the glass will stick to the bottom ,
保持 搅拌 它 一起 ， 或者 别的 这 玻璃 将要 戳 到 这 底部 ，

不停搅拌，否则杯子会粘在杯底。

[ænd; ənd][hæv; həv][nəʊ] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði] ['lɪkə(r)] .
and have no effect on the liquor .
和 有 不 影响 在 这 酒 .

对酒没有影响。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] ['dʒeli] , [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn][jɔː(r); jə(r)][kæn; kən] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] ,
When it comes to a stiff jelly , beat it well in your can with a whisk ,
什么时候 它 来 到 一个 僵硬的 果冻 ， 打 它 出色地 在 你的 能 和 一个 拂 ，

如果想要制作浓稠的果冻，就用打蛋器在罐子里充分搅拌。

[ænd; ənd][mɪks][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['saɪdə(r)] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , - [tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði]['gælən]
and mix some of the cyder with it , ' till you have made the gallon
和 混合 一些 的 这 苹果酒 和 它 ， - 直到 你 有 制成 这 加仑
[fɔː(r)] ;
four ;
四 ；

将一些苹果酒与它混合，直到你把一加仑酒兑成四加仑；

[ðen] [pʊt] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [brɪk] ['rʌbɪŋz] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,
then put two pounds of brick rubbings to it ,
然后 放 二 磅 的 砖 拓片 到 它 ，

然后在上面放上两磅砖块拓片，

[ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][tə'geðə(r)] [wɪð] [tuː] ['gælənz][ɒv; əv]['saɪdə(r)][mɔː(r)] ['ædɪd] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,
and stir it together with two gallons of cyder more added to it ,
和 搅拌 它 一起 和 二 加仑 的 苹果酒 更多的 额外 到 它 ，

然后将其与两加仑苹果酒搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ə'plai] [tuː; tə][ðə; ði] ['hɒgzhed] ; [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]['pæd(ə)l] , [ænd; ənd] [ʃaɪv]
and apply to the hogshead ; stir it well with your paddle , and shive
和 申请 到 这 猪头 ； 搅拌 它 出色地 和 你的 桨 ， 和 刀
[ˌaɪ 'tiː][ʌp] [kləʊz] .
it up close .
它 向上 关闭 .

将其涂抹在猪头上；用桨充分搅拌，并仔细搅拌。

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][vent] , [ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [faɪn] [ænd; ənd] [braɪt] .
The next day give it vent , and you will find it fine and bright .
这 下一个 天 给 它 发泄 ， 和 你 将要 寻找 它 美好的 和 明亮的 .

第二天把它通风晾晒一下，你会发现它完好无损，闪闪发亮。

[ɪf] [juː; jʊ] [fɔːs] ['peri] , [kʌt] [jɔː(r); jə(r)]['aɪzɪŋˌglɑːs] [wɪð] ['saɪdə(r)][ɔː(r)] [steɪl] [bɪə(r)] ,
If you force perry , cut your isinglass with cyder or stale beer ,
如果 你 力量 佩里 ， 切 你的 鱼胶 和 苹果酒 或者 陈旧 啤酒 ，

如果你要强行酿造梨酒，可以用苹果酒或隔夜啤酒稀释鱼胶。

[fɔː(r); fə(r)][nəʊ]['lɪkə(r)] [wɪl] [fɔːs] [ɪts] [əʊn] ['bɒdi] .
for no liquor will force its own body .
为了 不 酒 将要 力量 它是 自己的 身体 .

因为没有任何酒能强迫自己的身体。

[tuː; tə][kjʊə(r)]['æsɪd]['saɪdə(r)] .
To cure ACID CYDER .
到 治愈 酸 苹果酒 .

治疗酸性苹果酸。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlweɪz][tuː; tə][biː; bi] , [ðæt] ['iːv(ə)n] [wiːk] ['ælkəˌlaɪz][kjʊə(r)][ðə; ði] [strɒgɪst] ['æsɪd] ,
It is always to be observ'd , that even weak alkali's cure the strongest acid ,
它 是 总是 到 是 观察到 ， 那 甚至 虚弱的 碱的 治愈 这 最强 酸 ，

必须注意的是，即使是弱碱也能中和最强的酸。

[sʌtʃ] , [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [æz; əz] - [tʃɔːk] , - ['ɔɪstə(r)][ɔː(r)] ['skɒləp] - [ʃelz] , -
such , for instance , as calcin'd chalk , calcin'd oyster or scallop - shells , calcin'd
这样的 ， 为了 实例 ， 作为 - 粉笔 ， - 牡蛎 或者 扇贝 - 贝壳 ， -
[eg] - [ʃelz] , ['æləbɑːstə(r)] , & [siː] .
egg - shells , alabaster , & c .
蛋 - 贝壳 ， 雪花石膏 ， & c .

例如煅烧的白垩、煅烧的牡蛎壳或扇贝壳、煅烧的蛋壳、雪花石膏等。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] ['hɒgzhed] [kæn; kən] [suːn] [biː; bi][dræŋk] , [juːz][ə; eɪ][strɒŋgə(r)]['ælkəlaɪ] , [sʌtʃ] [æz; əz]
But if a hogshead can soon be drank , use a stronger alkali , such as
但 如果 一个 猪头 能 很快 是 喝 ， 使用 一个 更强 碱 ， 这样的 作为
[sɔːlt][ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
salt of tartar ,
盐 的 鞑靼 ，

但如果很快就能喝完一桶酒，就用更强的碱性物质，比如酒石酸盐。

[sɔːlt][ɒv; əv] ['wɜːmwʊd] ; [bʌt; bət][ɪn]['juːzɪŋ][ðem; ðəm] , [juː; jʊ][mʌst; məst]['ɔːlweɪz] [prɪ'zɜːv] [ðeə(r)]
salt of wormwood ; but in using them , you must always preserve their
盐 的 蒿 ； 但 在 使用 他们 ， 你 必须 总是 保存 他们的
['kʌlə(r)] [wɪð] [læk] ,
colour with lac ,
颜色 和 乳胶 ，

苦艾盐；但使用时，必须始终用紫胶保持其颜色。

[ɔː(r)] [els] [ðə; ði]['ælkəlaɪ] [wɪl] [tɜːn] [ðə; ði]['lɪkə(r)] [blæk] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][faʊl] .
or else the alkali will turn the liquor black , and keep it foul .
或者 别的 这 碱 将要 转动 这 酒 黑色的 ， 和 保持 它 犯规 .

否则，碱会使液体变黑，并使其一直散发恶臭。

[tuː; tə][wʌn] ['hɒgzhed] , [teɪk] [tuː] ['gælənz][ɒv; əv][læk] ,
To one hogshead , take two gallons of lac ,
到 一 猪头 ， 拿 二 加仑 的 乳胶 ，

一桶木桶里装两加仑紫胶，

[ænd; ənd][pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [aʊns] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] [biːt] [wel] [ænd; ənd]
and put to it one ounce and a half of isinglass beat well and
和 放 到 它 一 盎司 和 一个 一半 的 鱼胶 打 出色地 和
['pʊld] [smɔːl] ;
pulled small ;
拉 小的 ；

加入一盎司半鱼胶，充分搅拌并拉细；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [wen] [ə; eɪ] [stɪf] ['dʒeli] ,
boil them together for five or six minutes ; drain it , and when a stiff jelly ,
熬 他们 一起 为了 五 或者 六 分钟 ; 流走 它 , 和 什么时候 一个 僵硬的 果冻 ,

将它们一起煮五六分钟；沥干水分，待其凝固成硬胶状后，

[breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [wɪsk] , [ænd; ənd] [mɪks] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['gælən] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ;
break it with a whisk , and mix about a gallon of the cyder with it ;
休息 它 和 一个 拂 , 和 混合 关于 一个 加仑 的 这 苹果酒 和 它 ;

用打蛋器将其打散，然后与大约一加仑的苹果酒混合；

[ðen] [pʊt] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] - [tʃɔːk] , [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kælsaɪnd] ['ɔɪstə(r)] - [ʃelz] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ,
then put three pounds of calcin'd chalk , and two pounds of calcined oyster - shells to it ,
然后 放 三 磅 的 - 粉笔 , 和 二 磅 的 煅烧 牡蛎 - 贝壳 到 它 ,

然后加入三磅煅烧白垩和两磅煅烧牡蛎壳，

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] [wɪð] [fɔː(r)] ['gælənz] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] , [ænd; ənd] [ə'plaɪ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['hɒgzhed] .
whisk it well together with four gallons more of the cyder , and apply it to the hogshead .
拂 它 出色地 一起 和 四 加仑 更多的 的 这 苹果酒 , 和 申请 它 到 这 猪头 .

将它与另外四加仑苹果酒充分搅拌均匀，然后倒入大桶中。

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ɪ'miːdiətli] [dɪs'tʃɑːdʒ] [ðə; ði] ['æsɪd] [pɑːt] [aʊt] [æt; ət] [ðə; ði] [bʌŋ] .
Stir it well , and it will immediately discharge the acid part out at the bung .
搅拌 它 出色地 , 和 它 将要 立即地 释放 这 酸 部分 出去 在 这 塞子 .

充分搅拌后，酸性部分会立即从塞子排出。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [wʌn] ['aʊə(r)] , [ðen] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kləʊz] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [deɪz] ;
Let it stand one hour , then bung it close for five or six days ;
让 它 站立 一 小时 , 然后 塞子 它 关闭 为了 五 或者 六 天 ;

静置一小时，然后密封五六天；

[ræk] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒtəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] ['hɒgzhed] , [ænd; ənd] [ə'plaɪ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['fɔːsɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
rack it from the bottom into a clean hogshead , and apply one quart of forcing to it .
架子 它 从 这 底部 进入 一个 干净的 猪头 , 和 申请 一 夸脱 的 强制 到 它 .

将酒从底部倒入干净的酒桶中，并加入一夸脱的催熟液。

[ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [ə; eɪ] [strɒŋ] ['ælkəlaɪ] , [pʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] [læk] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] ,
If you use a strong alkali , put to the lac four ounces of salt of tartar ,
如果 你 使用 一个 强的 碱 , 放 到 这 乳胶 四 盎司 的 盐 的 鞑靼 ,

如果使用强碱，则在漆中加入四盎司酒石酸盐。

[ɔː(r)] [sɔːlt] [ɒv; əv] ['wɜːmwʊd] ; [bʌt; bət] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] [ɪz] [best] ,
or salt of wormwood ; but the former is best ,
或者 盐 的 蒿 ; 但 这 以前的 是 最好的 ,

或苦艾盐；但前者最佳。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [hæθ] [nɒt][ðə; ði]['bɪtə(r)] [teɪst] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['wɜːmwʊd] [hæz; həz] .
as it hath not the bitter taste in it which the wormwood has .
作为 它 有 不是 这 苦的 品尝 在 它 哪个 这 蒿 有 .

因为它不像苦艾那样有苦味。

[nəʊt] , [læk][ɪz][mɪlk] , [bʌt; bət][ðə; ði] [kriːm] [mʌst; məst][biː; bi] - [ɒf] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
Note , Lac is milk , but the cream must be skimm'd off it for use .
笔记 , 拉克 是 牛奶 , 但 这 奶油 必须 是 - 离开 它 为了 使用 .

注意，乳清是牛奶，但必须撇去上面的奶油才能使用。

[tuː; tə][kjʊə(r)] ['ɔɪli] ['saɪdə(r)] .
To cure OILY CYDER .
到 治愈 油腻的 苹果酒 .

治疗油性苹果树病。

[ðə; ði]['riːz(ə)n] [ðæt] ['saɪdə(r)][ɪz] ['sʌmtaɪmz] ['ɔɪli] , [ɪz] ['əʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [fruːt] [nɒt] ['biːɪŋ] ['sɔːtɪd] [ə'laɪk] ;
The reason that cyder is sometimes oily , is owing to the fruit not being sorted alike ;
这 原因 那 苹果酒 是 有时 油腻的 , 是 欠款 到 这 水果 不是 存在 已排序 同样 ;

苹果酒有时油腻的原因是苹果没有经过均匀分拣；

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [fruːt] [ðæt] [ɪz][nɒt] [raɪp] [wɪl] ['seldəm] [mɪks] [wɪð] [raɪp] [dʒuːs][ɪn] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] .
for the juice of fruit that is not ripe will seldom mix with ripe juice in fermentation .
为了 这 汁 的 水果 那 是 不是 成熟 将要 很少 混合 和 成熟 汁 在 发酵 .

未成熟水果的汁液在发酵过程中很少能与成熟水果的汁液混合。

[ðə; ði]['æsɪd] [pɑːt] [ɒv; əv][wʌn] [wɪl] [prɪ'dɒmɪneɪt] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðə; ði] ['ɔɪli] ['pɑːtɪk(ə)lz][frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] ,
The acid part of one will predominate over the other , and throw the oily particles from it ,
这 酸 部分 的 一 将要 占主导地位 超过 这 其他 , 和 扔 这 油腻的 颗粒 从 它 ,

其中一种物质的酸性成分会盖过另一种，并将其中的油性颗粒甩出去。

[wɪtʃ] [ˌsepə'reɪʃn] [gɪvz] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ə; eɪ] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] , [faʊl] [teɪst] ;
which separation gives the liquor a disagreeable , foul taste ;
哪个 分离 给予 这 酒 一个 令人不快的 , 犯规 品尝 ;

这种分离会使酒产生令人不快的、难闻的味道；

[tuː; tə] ['remədi] [wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst] [triːt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] ,
to remedy which you must treat it in the following manner ,
到 补救 哪个 你 必须 对待 它 在 这 下列的 方式 ,

要解决这个问题，你必须按以下方式处理：

[wɪtʃ] [wɪl] [kɔːz] [ðə; ði] ['ɔɪli] [pɑːts] [tuː; tə] [swɪm] [æt; ət] [tɒp] ,
which will cause the oily parts to swim at top ,
哪个 将要 原因 这 油腻的 部分 到 游泳 在 顶部 ,

这会导致油性物质浮到水面。

[ænd; ənd] [ðen] [juː; jʊ] [meɪ] [ræk] [ðə; ði]['lɪkə(r)] [frɒm; frəm][ɪts] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [ɔɪl] .
and then you may rack the liquor from its bottom and oil .
和 然后 你 可能 架子 这 酒 从 它是 底部 和 油 .

然后你可以将酒从底部取出，并倒出油。

[tuː; tə][ə; eɪ] ['hɒgzhed] , [teɪk] [ən; ən] [aʊns] [ɒv; əv][sɔːlt][ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
To a hogshead , take an ounce of salt of tartar ,
到 一个 猪头 , 拿 一个 盎司 的 盐 的 鞑靼 ,

往一桶酒里加一盎司塔塔粉，

[ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][hɑːf] [swiːt] ['spɪrɪt][ɒv; əv]['naɪtə] , [mɪks][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] [læk] ,

and two ounces of half sweet spirit of nitre , mix them in a gallon of lac ,

和 二 盎司 的 一半 甜的 精神 的 硝 ， 混合 他们 在 一个 加仑 的 乳胶 ，

将两盎司半甜硝酸酒精与一加仑虫胶混合。

[ænd; ənd] [wɪsk] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] ; [ə'plai] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['hɒgzhed] , [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

and whisk them well together ; apply it to the hogshead , bung it up ,

和 拂 他们 出色地 一起 ； 申请 它 到 这 猪头 ， 塞子 它 向上 ，

将它们充分搅拌均匀；倒入酒桶中，塞紧桶盖。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ten][ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] [deɪz] ;

and let it stand ten or fifteen days ;

和 让 它 站立 十 或者 十五 天 ；

让它静置十天或十五天；

[ðen] [pʊt][ə; eɪ] [kɒk] [wɪ'ðɪn] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði] ['hɒgzhed] , [ænd; ənd] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] .

then put a cock within two inches of the bottom of the hogshead , and rack it .

然后 放 一个 公鸡 之内 二 英寸 的 这 底部 的 这 猪头 ， 和 架子 它 .

然后将公鸡放在距离猪头底部两英寸的地方，然后摇晃猪头。

[əb'zɜːv] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [rʌnz] [ləʊ] , [tuː; tə] [lʊk] [tuː; tə][ðə; ði] [kɒk] ,

Observe when it runs low , to look to the cock ,

观察 什么时候 它 跑步 低的 ， 到 看 到 这 公鸡 ，

观察水位，当水位低的时候，要看向公鸡。

[lest] ['eni][ɒv; əv][ðə; ði] ['ɔɪli] [pɑːt] [ʃʊd; ʃəd] [kʌm] , [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi][ɔːl][ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

lest any of the oily part should come , which will be all on the top ,

免得 任何 的 这 油腻的 部分 应该 来 ， 哪个 将要 是 全部 在 这 顶部 ，

以免油腻的部分流出来，那些油都会浮在上面。

[ænd; ənd] [wɪl] [nɒt] [rʌn] [aʊt] [tɪl] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [gʊd] ['lɪkə(r)][ɪz] [drɔːn] [ɒf] .

and will not run out till after the good liquor is drawn off .

和 将要 不是 跑步 出去 直到 后 这 好的 酒 是 绘制 离开 .

直到好酒被喝完才会用完。

[pʊt][tuː; tə][ðə; ði] [kliːn] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['fɔːsɪŋ] , [tuː; tə] [reɪz] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː][kləʊz] .

Put to the clean a quart of forcing , to raise it , and bung it close .

放 到 这 干净的 一个 夸脱 的 强制 ， 到 增加 它 ， 和 塞子 它 关闭 .

往干净的容器里倒入一夸脱强制用量，使其上升，然后塞紧。

[nəʊt] , [wen] [juː; jʊ] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][ɔɪl][ænd; ənd] ['bɒtəm] , [jɔː(r); jə(r)][kɑːsk][mʌst; məst][biː; bi] [wel] ['faɪəd] ,

Note , When you take out the oil and bottom , your cask must be well fired ,

笔记 ，什么时候 你 拿 出去 这 油 和 底部 ， 你的 酒桶 必须 是 出色地 被解雇 ，

注意，取出油和底部时，你的木桶必须已经充分烧制。

['ʌðəwaɪz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [spɔɪl] [ɔːl][ðə; ði]['lɪkə(r)] [ðæt] [ʃæl; ʃəl][biː; bi] ['ɑːftəwədz] [pʊt]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

otherwise it will spoil all the liquor that shall be afterwards put into it .

否则 它 将要 剧透 全部 这 酒 那 将 是 然后 放 进入 它 .

否则，之后倒入其中的所有酒都会变质。

[fɔː(r); fə(r)]['rəʊpi]['saɪdə(r)] .

For ROPY CYDER .

为了 绳状的 苹果酒 .

适用于 ROPY CYDER。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['remədi] [fɔː(r); fə(r)]['rəʊpi]['saɪdə(r)][mʌst; məst][biː; bi] - [wɪð] ['dʒʌdʒmənt]
The following remedy for ropy cyder must be proportion'd with judgment
这 下列的 补救 为了 绳状的 苹果酒 必须 是 - 和 判断
[tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv][ðə; ði][dɪs'ɔːdə(r)][ɪn][ðə; ði]['lɪkə(r)] .
to the degree of the disorder in the liquor .
到 这 程度 的 这 紊乱 在 这 酒 .

对于出现粘稠苹果酒的情况，以下补救措施必须根据酒液中异常情况的程度酌情使用。

[ɪf] [ðə; ði][rəʊp][biː; bi] [stɪf] [ænd; ənd] ['strɪŋi] , [juː; jʊ][mʌst; məst][juːz][ə; eɪ]['lɑːdʒə(r)]['kwɒntəti][ɒv; əv]
If the rope be stiff and stringy , you must use a larger quantity of
如果 这 绳索 是 僵硬的 和 细丝 , 你 必须 使用 一个 更大的 数量 的
[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] .
the ingredients .
这 原料 .

如果绳子又硬又韧，那就需要增加配料的用量。

[ɪf] [ə; eɪ] ['hɒgzhed] [biː; bi][kwaɪt] [stɪf] [ænd; ənd] ['strɪŋi] , [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət] [liːst] [æn; ən]['aʊə(r)] [wɪð]
If a hogshead be quite stiff and stringy , work it at least an hour with
如果 一个 猪头 是 相当 僵硬的 和 细丝 , 工作 它 在 至少 一个 小时 和
[jɔː(r); jə(r)]['pæd(ə)l] ,
your paddle ,
你的 桨 ,

如果桶底很硬很粘，至少要用桨搅动一个小时。

[ðen] [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kɒmən] ['ælʌm] , [graʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [faɪn] ['paʊdə(r)] ;
then put to it six pounds of common allum , ground to a fine powder ;
然后 放 到 它 六 磅 的 常见的 明矾 , 地面 到 一个 美好的 粉末 ;

然后加入六磅磨成细粉的普通明矾；

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)]['ɑːftə(r)] , [ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [kləʊz] .
work it for half an hour after , and bung it up close .
工作 它 为了 一半 一个 小时 后 , 和 塞子 它 向上 关闭 .

之后再工作半小时，然后严密密封。

[ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] [wiːk] [wɪl] [kʌt] [ðə; ði][rəʊp][ænd; ənd] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][faɪn] , [θɪn] , ['fluːɪd] [steɪt] .
This in a week will cut the rope and bring it to a fine , thin , fluid state .
这 在 一个 星期 将要 切 这 绳索 和 带来 它 到 一个 美好的 , 薄的 , 体液 状态 .

这样一来，一周之内就能将绳子剪断，使其变得细长、柔软。

[ðen] [ræk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] ['hɒgzhed] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['fɔːsɪŋ] ;
Then rack it into a clean hogshead , and put to it one quart of forcing ;
然后 架子 它 进入 一个 干净的 猪头 , 和 放 到 它 一 夸脱 的 强制 ;

然后将其放入干净的猪头桶中，并加入一夸脱的催熟剂；

[stɜː(r)][ðem; ðəm] [wel] [ɪn][ðə; ði] ['hɒgzhed] [ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kləʊz] [ʌp] .
stir them well in the hogshead and bung it close up .
搅拌 他们 出色地 在 这 猪头 和 塞子 它 关闭 向上 .

在大桶里充分搅拌，然后把桶塞紧。

[ɪf] [bʌt; bət][ə; eɪ] [θɪn] [rəʊp] , [juːz][ə; eɪ] [les] ['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði]['ælʌm] ,
If but a thin rope , use a less quantity of the allum ,
如果 但 一个 薄的 绳索 , 使用 一个 较少的 数量 的 这 明矾 ,

如果只是细绳，就减少明矾的用量。

[ænd; ənd] [wɜːk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [seɪm] [wei] .
and work it the same way .
和 工作 它 这 相同的 方式 .

并以同样的方式进行操作。

['saɪdə(r)] [bæd] - .
CYDERS bad flavour'd .
苹果酒 坏的 - .

苹果酒味道不好。

[sʌm; səm]['saɪdə(r)][ɪn] ['kiːpɪŋ] [ɑː(r); ə(r)][æpt][tuː; tə][get] ['riːsti] , [θruː] - [ðə; ði] [ɪl] ['kwɒləti][ɒv; əv]
Some cyders in keeping are apt to get reasty , thro ' the ill quality of
一些 苹果酒 在 保持 是 易于 到 得到 美味的 ， 喉咙 - 这 患病的 质量 的
[ðə; ði][fruːt] ;
the fruit ;
这 水果 ；

有些苹果酒在存放过程中容易发霉，这是由于果实质量不好造成的；

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [θruː] - [ðə; ði] ['bædnəs] [ɒv; əv][ðə; ði][kɑːsk] [wɪl] [get] ['mʌsti] , [ɔː(r)] ['fʌsti] .
and sometimes thro ' the badness of the cask will get musty , or fusty .
和 有时 喉咙 - 这 坏 的 这 酒桶 将要 得到 发霉的 ， 或者 发霉的 .

有时由于酒桶的恶劣环境，酒会变得发霉或有霉味。

[tuː; tə] ['remədi] [ðiːz] ['iːvəlz] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [θrəʊ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [fə'ment] , [ɪf] [ɪts] ['bɒdi] [ɪz] [strɒŋ] ,
To remedy these evils , you must throw it in ferment , if its body is strong ,
到 补救 这些 罪恶 ， 你 必须 扔 它 在 发酵 ，如果它是 身体 是 强的 ，

要消除这些弊端，如果其菌体强壮，就必须将其放入发酵罐中发酵。

[wɪð] [jest] [ænd; ənd]['dʒæləp] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [fə'ment] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] ;
with yest and jalap , and let it ferment three or four days ;
和 是的 和 贾拉普 ， 和 让 它 发酵 三 或者 四 天 ；

加入酵母和发酵剂，发酵三四天；

[wɪtʃ] [wɪl] [θrəʊ] [ɒf] [ðə; ði] ['greɪtɪst] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [teɪst] ; [ðen] [stɒp] [ðə; ði] [fə'ment] .
which will throw off the greatest part of the taste ; then stop the ferment .
哪个 将要 扔 离开 这 最 部分 的 这 品尝 ； 然后 停止 这 发酵 .

这将破坏大部分风味；然后停止发酵。

[ɪf] [ə; eɪ] ['hɒgzhed] , [pʊt] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [swiːt] ['spɪrɪt][ɒv; əv]['naɪtə] ,
If a hogshead , put to it one pound of sweet spirit of nitre ,
如果 一个 猪头 ， 放 到 它 一 磅 的 甜的 精神 的 硝 ，

如果一桶酒里加入一磅甜硝石酒，

[ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [kləʊz] .
and bung it up close .
和 塞子 它 向上 关闭 .

然后把它塞到附近。

[ðɪs] [wɪl] [kjʊə(r)][ðə; ði][bæd]['fleɪvə(r)] [ɪf] ['eni] [left] , [ænd; ənd] ['laɪkwaɪz] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['grəʊɪŋ]
This will cure the bad flavour if any left , and likewise keep it from growing
这 将要 治愈 这 坏的 味道 如果 任何 左边 ， 和 同样地 保持 它 从 生长
[flæt] .
flat .
平坦的 .

这样可以去除残留的异味，同时也能防止它变扁。

[tuː; tə] ['kʌlə(r)] ['saɪdə(r)] .
To colour CYDER .
到 颜色 苹果酒 .

给苹果酒着色。

[ɪn] ['meni] ['pleɪsɪz] , [pə'tɪkjələli] [weə(r)] [ðə; ði] [sɔɪl] [ɪz] [lait] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['ɔːtʃəd] [leɪz] ['raɪzɪŋ] ,
In many places , particularly where the soil is light , and the orchard lays rising ,
在 许多 地方 ， 特别 在哪里 这 土壤 是 光 ， 和 这 果园 躺下 上升 ，

在许多地方，特别是土壤疏松、果园地势较高的地方，

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] [ɪz] ['nɪəli] [waɪt] , [ænd; ənd][ðəʊ] - [ðə; ði]['saɪdə(r)] [meɪ] [biː; bi] [strɒŋ] ,
the juice of the fruit is nearly white , and tho ' the cyder may be strong ,
这 汁 的 这 水果 是 几乎 白色的 ， 和 虽然 - 这 苹果酒 可能 是 强的 ，

这种水果的汁液近乎白色，虽然苹果酒的酒精度可能很高，

[ˌaɪ 'tiː] [dʌθ] [nɒt] [ə'pɪə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [səʊ] , [baɪ] ['riːz(ə)n] [ɒv; əv] [ɪts] ['kʌlə(r)] ,
it doth not appear to be so , by reason of its colour ,
它 确实 不是 出现 到 是 所以 , 经过 原因 的 它是 颜色 ,

从它的颜色来看，似乎并非如此。

[wɪtʃ] ['ɔːlweɪz] ['predʒədɪsɪz] [ðə; ði] ['baɪə(r)] [ə'genst] [ˌaɪ 'tiː] .
which always prejudices the buyer against it .
哪个 总是 偏见 这 买方 反对 它 .

这总是会让买家对它产生偏见。

['meni] ['piːp(ə)l] [spɔɪl] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv] [gʊd] ['saɪdə(r)] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['mɪksɪŋ] [mə'læsɪz]
Many people spoil a great deal of good cyder by boiling and mixing melasses
许多 人们 剧透 一个 伟大的 交易 的 好的 苹果酒 经过 沸腾 和 混合 糖蜜
[wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
with it ,
和 它 ,

很多人把很多优质苹果酒和糖蜜一起煮沸混合，结果糟蹋了它们。

[tuː; tə] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] ; [wɪtʃ] [nɒt] ['əʊnli] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [bæd] [red] ['kʌlə(r)] ,
to give it a colour ; which not only gives it a bad red colour ,
到 给 它 一个 颜色 ; 哪个 不是 仅有的 给予 它 一个 坏的 红色的 颜色 ,

给它上色；但这不仅让它变成了难看的红色，

[bʌt; bət] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['mʌdi] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [bæd] ['teɪstɪd] .
but makes it muddy , as well as bad tasted .
但 制作 它 浑 , 作为 出色地 作为 坏的 尝过 .

但这样做不仅味道不好，而且口感浑浊。

['ʌðə(r)z] , [ə'gen] , [wɪl] [bɔɪl] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
Others , again , will boil a large quantity of brown sugar and mix with it ,
其他的 , 再次 , 将要 熬 一个 大的 数量 的 棕色的 糖 和 混合 和 它 ,

还有一些人会煮沸大量的红糖，然后将其与上述材料混合。

[wɪtʃ] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] [ɪn'diːd] , [ðəʊ] - [ə; eɪ] [lait] [wʌn] ; [wen] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [gʊd] ['ʃʊgə(r)] ,
which gives it a colour indeed , tho ' a light one ; when two pounds of good sugar ,
哪个 给予 它 一个 颜色 的确 , 虽然 - 一个 光 一 ; 什么时候 二 磅 的 好的 糖 ,

这确实赋予了它一种颜色，虽然是很浅的颜色；当两磅优质糖，

['prɒpəli] [juːst] , [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] [ten] ['hɔgzhed] , [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
properly used , is sufficient to colour ten hogsheads , as follows :
适当地 用过的 , 是 充足的 到 颜色 十 大桶 , 作为 跟随 :

如果使用得当，足以给十桶啤酒染色，具体如下：

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['paʊdə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði] ['wai,tər] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ðə; ði] ['fɑːðə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [gəʊ] ,
Take two pounds of powder sugar , the whiter the sugar the farther it will go ,
拿 二 磅 的 粉末 糖 , 这 更白 这 糖 这 更远 它 将要 去 ,

取两磅糖粉，糖越白，用量就越大。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['betə(r)] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [wɪl] [biː; bi] .
and the better the colour will be .
和 这 更好的 这 颜色 将要 是 .

颜色越好，效果就越好。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [æn; ən] ['aɪən] [pɒt] [ɔː(r)] ['leɪdl] ; [set] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Put it in an iron pot or ladle ; set it over the fire ,
放 它 在 一个 铁 锅 或者 勺子 ; 放 它 超过 这 火 ,

把它放在铁锅或铁勺里；放在火上烤。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɜːn] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [blæk] [ænd; ənd]['bɪtə(r)] ;
and let it burn ' till it is black and bitter ;
和 让 它 烧伤 - 直到 它 是 黑色的 和 苦的 ;

让它燃烧，直到变黑变苦;

[ðen] [pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ; [kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə'baʊt] ,
then put two quarts of boiling hot water to it ; keep stirring it about ,
然后 放 二 夸脱 的 沸腾 热的 水 到 它 ; 保持 搅拌 它 关于 ,

然后加入两夸脱沸水；不停搅拌。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)]['ɑːftə(r)][juː; jʊ][hæv; həv] [pʊt] [ðə; ði]['wɔːtə(r)]
and boil it a quarter of an hour after you have put the water
和 熬 它 一个 四分之一 的 一个 小时 后 你 有 放 这 水
[tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .
to it .
到 它 .

加水后煮沸15分钟。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] ;
Take it off the fire , and let it stand ' till it is cold ;
拿 它 离开 这 火 , 和 让 它 站立 - 直到 它 是 寒冷的 ;

把它从火上移开，让它静置冷却;

[ðen] ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
then bottle it for use .
然后 瓶子 它 为了 使用 .

然后装瓶备用。

[hɑːf] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] [wɪl] ['kʌlə(r)] [ə; eɪ] ['hɒgzhed] .
Half a pint of this will colour a hogshead .
一半 一个 品脱 的 这 将要 颜色 一个 猪头 .

半品脱这种颜料就能把一桶啤酒染成红色。

[pʊt][tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf][paɪnt] , [wen] [juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː] , [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]
Put to each half pint , when you use it , a quarter of an ounce of
放 到 每个 一半 品脱 , 什么时候 你 使用 它 , 一个 四分之一 的 一个 盎司 的
['ælʌm] [graʊnd] ,
allum ground ,
明矾 地面 ,

使用时，每半品脱加入四分之一盎司的明矾粉。

[tuː; tə][set][ðə; ði] ['kʌlə(r)] .
to set the colour .
到 放 这 颜色 .

设置颜色。

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .
PART II .
部分 二 .

第二部分。

[ðə; ði] [swiːt] - ['meɪkərz] [ə'sɪstənt] .
The Sweet - Maker's Assistant .
这 甜的 - 制造商的 助手 .

制糖师的助手。

[ɒv; əv] ['reɪzn] [waɪnz] .
Of RAISIN WINES .
的 葡萄干 葡萄酒 .

葡萄干葡萄酒。

[ðiːz] [waɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv] ['veəriəs] [kaɪndz] [ɒv; əv] [fruːt] ; [ɒv; əv] ['mæləgəz] , ['belvi,diə] ,
These wines are made of various kinds of fruit ; of Malaga's , Belvederes ,
这些 葡萄酒 是 制成 的 各种各样的 种类 的 水果 ; 的 马拉加的 , 贝尔维德雷斯 ,
- ,
Smyrna's ,
- ,

这些葡萄酒由各种水果酿造而成；例如马拉加的、贝尔维德雷斯的、士麦那的……

['reɪzɪnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sʌn] , & [siː] .
Raisins of the Sun , & c .
葡萄干 的 这 太阳 , & c .

太阳葡萄干，等等。

[bʌt; bət] [ðə; ði] [fruːt] [ðæt] [pɹədj'uːsɪz] [ðə; ði] [best] [waɪnz] [ɪz] [blæk] - , [ðeə(r)] [dʒuːs] ['biːɪŋ] [ðə; ði]
But the fruit that produces the best wines is black Smyrna's , their juice being the
但 这 水果 那 产 这 最好的 葡萄酒 是 黑色的 - , 他们的 汁 存在 这
[strɒgɪst] ,
strongest ,
最强 ,

但酿造出最好葡萄酒的果实是黑士麦那葡萄，它们的果汁味道最浓烈。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [fruːt] [klɪrɪst] [frɒm; frəm] [stɔːks] :
and the fruit clearest from stalks :
和 这 水果 最清晰 从 茎 :

果实与果梗分离得最彻底：

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [stɔːks] [ɪn] ['mæləgəz] [ænd; ənd] - [ɑː(r); ə(r)] [æpt] [tuː; tə] [gɪv] [ðə; ði] [waɪn] [ə; eɪ]
for the stalks in Malaga's and Belvideres are apt to give the wine a
为了 这 茎 在 马拉加的 和 - 是 易于 到 给 这 葡萄酒 一个
[bæd] ['fleɪvə(r)] ,
bad flavour ,
坏的 味道 ,

马拉加和贝尔维德雷斯葡萄的茎秆容易使葡萄酒产生不好的味道。

[ænd; ənd] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [θrəʊ] [æn; ən] ['æsɪd] [ɒn] [,aɪ 'tiː] ; [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [stɔːks] [ɒv; əv] [ɔːl] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)]
and will always throw an acid on it ; for the stalks of all fruits are
和 将要 总是 扔 一个 酸 在 它 ; 为了 这 茎 的 全部 水果 是
['æsɪd] ;
acid ;
酸 ;

而且总是会往上面泼酸；因为所有水果的茎都是酸性的；

[bʌt; bət] [ðə; ði] [stɔːks] [ɒv; əv] - [ɑː(r); ə(r)] [səʊ] ['traɪflɪŋ] , [ðæt] ['ɑːftə(r)] ['rʌbɪŋ] [ðə; ði] [fruːt]
but the stalks of Smyrna's are so trifling , that after rubbing the fruit
但 这 茎 的 - 是 所以 琐事 , 那 后 擦 这 水果
[bɪ'twiːn] [jɔː(r); jə(r)] [hændz] ,
between your hands ,
之间 你的 双手 ,

但士麦那的茎秆如此不起眼，以至于你用手揉搓果实后，

[ðeɪ] [wɪl] ['iːzəli] [sɪft] [aʊt] .
they will easily sift out .
他们 将要 容易地 筛 出去 .

它们很容易被筛掉。

[waɪn] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðɪs] [fruːt] [ɪz] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] [mə'dɪərə] ,
Wine made from this fruit is the colour of Madeira ,
葡萄酒 制成 从 这 水果 是 这 颜色 的 马德拉 ,

用这种水果酿造的葡萄酒呈马德拉酒的颜色。

[ænd; ənd][hæz; həz]['veri] [mʌtʃ] [ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] .
and has very much the flavour of it .
和 有 非常 很多 这 味道 的 它 .

而且味道非常接近。

['mæləgə][ɪz][ðə; ði]['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] ['fɒrən] ['mæləgə] , [bʌt; bət] ['nʌθɪŋ] [nɪə(r)][səʊ] [strɒŋ] .
Malaga is the colour and flavour of foreign malaga , but nothing near so strong .
马拉加 是 这 颜色 和 味道 的 外国的 马拉加 , 但 没有什么 靠近 所以 强的 .

马拉加葡萄酒的颜色和味道与国外的马拉加葡萄酒相似，但味道远不及国外的马拉加葡萄酒浓郁。

[waɪn] [meɪd] [frɒm; frəm] - [ɪz] [strɒŋ] [ænd; ənd]['veri] [swiːt] ;
Wine made from belvideres is strong and very sweet ;
葡萄酒 制成 从 - 是 强的 和 非常 甜的 ;

用白桦树汁酿造的葡萄酒口感浓烈，味道非常甜；

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)] ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [j'iəz] [ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l][ɪn'fɪəriə(r)][tuː; tə][əʊld] ['maʊntən] .
and after keeping it four or five years is very little inferior to old mountain .
和 后 保持 它 四 或者 五 年 是 非常 小的 下 到 老的 山 .

经过四五年的修缮，它与老山相比也毫不逊色。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [sək'siːd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [waɪnz] ,
In order to succeed in making these wines ,
在 命令 到 成功 在 制作 这些 葡萄酒 ,

为了成功酿造这些葡萄酒，

[juː; jʊ] [ɔːt] ['nevə(r)][tuː; tə][set][jɔː(r); jə(r)] [stiːp] [ɪn][hɒt] ['weðə(r)] ,
you ought never to set your steeps in hot weather ,
你 应该 绝不 到 放 你的 陡峭 在 热的 天气 ,

天气炎热时绝对不应该设置陡坡。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [hiːt] [wɪl] [pʊt][ðə; ði][fruːt][ɪn][ə; eɪ][fret] [wɪtʃ] [wɪl] ['ɪndʒə(r)][ɪts] [fə'mentɪŋ] ['kaɪndli] .
because the heat will put the fruit in a fret which will injure its fermenting kindly .
因为 这 热 将要 放 这 水果 在 一个 烦恼 哪个 将要 损伤 它是 发酵 亲切地 .

因为高温会使水果处于不利位置，从而损害其发酵过程。

[ðə; ði][best] [taɪm][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ɪz][ɪn]['dʒænjuəri][ɔː(r)] ['februəri] .
The best time for making is in January or February .
这 最好的 时间 为了 制作 是 在 一月 或者 二月 .

最佳制作时间是1月或2月。

[set][jɔː(r); jə(r)] [stiːp] [ɪn][ðə; ði][k'əʊldəst][pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði]['selə(r)] ,
Set your steeps in the coldest part of the cellar ,
放 你的 陡峭 在 这 最冷 部分 的 这 地窖 ,

把浸泡器放在酒窖最冷的地方。

[stɪl] [rɪ'membə(r)ɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][frɒst] .
still remembering to keep them from the frost .
仍然 记住 到 保持 他们 从 这 霜 .

仍然记得要保护它们免受霜冻。

[tuː; tə] ['evri] ['gælən][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][pʊt] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv][fruːt] , [ɪf] [gʊd] ; [ɪf] [bʌt; bət] [ɪn'dɪfrənt] ,
To every gallon of water put five pounds of fruit , if good ; if but indifferent ,
到 每一个 加仑 的 水 放 五 磅 的 水果 , 如果 好的 ; 如果 但 冷漠 ,

每加仑水中加入五磅水果，如果是优质水果；如果是劣质水果，

[pʊt] [sɪks] [paʊndz] , ['ɪntuː] [ðə; ði] [stiːp] .
put six pounds , into the steep .
放 六 磅 , 进入 这 陡 .

将六磅重的沙子放入陡坡中。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ðem; ðəm] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] ,
Keep stirring them three or four times a day ,
保持 搅拌 他们 三 或者 四 时代 一个 天 ,

每天搅拌三到四次。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðə; ði] [stiːp] [tɪl] [ðə; ði] [fruːt] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɜːst] ,
and let them continue in the steep till the fruit begins to burst ,
和 让 他们 继续 在 这 陡 直到 这 水果 开始 到 爆裂 ,

让它们继续浸泡，直到果实开始裂开。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [stəʊnz] [swɪm] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ; [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] [ɪn] [ə'baʊt] [ˌfɔː'tiːn] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] [deɪz] .
and the stones swim on the top ; which will be in about fourteen or fifteen days .
和 这 石头 游泳 在 这 顶部 ; 哪个 将要 是 在 关于 十四 或者 十五 天 .

石头会在水面上漂浮；大约十四到十五天后就会发生这种情况。

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fruːt] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [fruːt] ['veri] [draɪ] ,
Then strain the liquor from the fruit , and press the fruit very dry ,
然后 拉紧 这 酒 从 这 水果 , 和 按 这 水果 非常 干燥 ,

然后将果汁从水果中滤出，并将水果压榨至完全干燥。

['mɪksɪŋ] [ðə; ði] ['presɪŋz] [wɪð] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kɑːsk] ,
mixing the pressings with the rest of the liquor , and put all together into a cask ,
混合 这 压制 和 这 休息 的 这 酒 , 和 放 全部 一起 进入 一个 酒桶 ,

将压榨出的酒液与其余酒液混合，然后全部倒入酒桶中。

[ænd; ənd] [fə'ment] [ɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] .
and ferment it in the following manner .
和 发酵 它 在 这 下列的 方式 .

然后按以下方式发酵。

[tuː; tə] ['evri] [paɪp] [ɒv; əv] [waɪn] [teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['sɒlɪd] [eɪl] [jest] [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['dʒæləp] ,
To every pipe of wine take two quarts of solid ale yest and one ounce of jalap ,
到 每一个 管道 的 葡萄酒 拿 二 夸脱 的 坚硬的 麦芽酒 是的 和 一 盎司 的 贾拉普 ,

每桶葡萄酒中加入两夸脱固体麦芽酒和一盎司墨西哥辣椒粉。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kæn; kən] ,
put them into a can ,
放 他们 进入 一个 能 ,

把它们装进罐头里。

[ænd; ənd] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] [pɔː(r)] [ə; eɪ] ['gælən] [ɒv; əv] [ðə; ði] [njuː] [waɪn] [fɜːst] [meɪd] [hɒt] ,
and into them pour a gallon of the new wine first made hot ,
和 进入 他们 倒 一个 加仑 的 这 新的 葡萄酒 第一的 制成 热的 ,

然后往里面倒入一加仑先加热的新酒，

[wɪsk] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ə'plaɪ] [tuː; tə] [ðə; ði] [paɪp] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['veri] [wel] .

whisk them well together , and apply to the pipe , stirring all together very well .

拂 他们 出色地 一起 , 和 申请 到 这 管道 , 搅拌 全部 一起 非常 出色地 .

将它们充分搅拌均匀，然后涂抹到烟斗上，并充分搅拌均匀。

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)] [kɑːsk] [biː; bi] [les] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [paɪp] , [prə'pɔːʃ(ə)n] [jɔː(r); jə(r)] [jɛst] [ænd; ənd] ['dʒæləp] [ə'kɔːdɪŋli] .

If your cask be less than a pipe , proportion your yest and jalap accordingly .

如果 你的 酒桶 是 较少的 比 一个 管道 , 部分 你的 是的 和 贾拉普 因此 .

如果你的桶小于一根管子，请相应地调整你的酵母和糖浆的比例。

[wen] [ðə; ði] [fə'ment] ['kɒmz] [ɒn] , [juː; jʊ] [mʌst; məst] [kiːp] [ðə; ði] [bʌŋ] - [həʊl] [kliːn] ,

When the ferment comes on , you must keep the bung - hole clean ,

什么时候 这 发酵 来 在 , 你 必须 保持 这 塞子 - 洞 干净的 ,

发酵过程中，必须保持塞孔清洁。

[ænd; ənd] [let] [ðə; ði] ['ves(ə)l] [biː; bi] [fɪld] [ʌp] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] .

and let the vessel be filled up three or four times a day .

和 让 这 血管 是 已填 向上 三 或者 四 时代 一个 天 .

每天要往容器里加水三四次。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [fə'ment] [ten] [ɔː(r)] [twelv] [deɪz] , [ɔː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɜːks] [kliːn] [ænd; ənd] [waɪt] .

Let it ferment ten or twelve days , or till it works clean and white .

让 它 发酵 十 或者 十二 天 , 或者 直到 它 作品 干净的 和 白色的 .

让它发酵十到十二天，或者直到它变得干净洁白为止。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ɪts] ['bɒtəm] , [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [kən'sɪdərəb(ə)l] ,

Then take it off its bottom , which will be very considerable ,

然后 拿 它 离开 它是 底部 , 哪个 将要 是 非常 大量 ,

然后把它从底部取下来，这将非常重要。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [kɑːsk] .

and put it into a clean cask .

和 放 它 进入 一个 干净的 酒桶 .

然后把它放进干净的木桶里。

[juː; jʊ] [meɪ] ['fɪltə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [θruː] - [ə; eɪ] ['lɪnɪn] [ræg] [ænd; ənd] [pʊt] [tuː; tə] [ðə; ði] [waɪn] .

You may filter the bottom thro ' a linen rag and put to the wine .

你 可能 筛选 这 底部 喉咙 - 一个 亚麻布 抹布 和 放 到 这 葡萄酒 .

你可以用亚麻布过滤底部的液体，然后放入酒中。

[leɪ] [sʌm; səm] ['hevi] [weɪt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bʌŋ] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ə; eɪ] [deɪ] .

Lay some heavy weight over the bung , and let it stand a day .

莱 一些 重的 重量 超过 这 塞子 , 和 让 它 站立 一个 天 .

在塞子上压上重物，静置一天。

[ðen] [leɪ] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪn] [faɪv] ['gælənz] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] - ['spɪrɪt] , [ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [kləʊz] .

Then lay on the top of the wine five gallons of melasses - spirit , and bung it up close .

然后 躺 在 这 顶部 的 这 葡萄酒 五 加仑 的 糖蜜 - 精神 , 和 塞子 它 向上 关闭 .

然后在上面铺上五加仑糖蜜酒，并塞紧瓶塞。

[liːv] [aʊt] [ðə; ði] [vent] [peg] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] ; [ðen] [drɒp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [həʊl] ,

Leave out the vent peg a day or two ; then drop it in the hole ,

离开 出去 这 发泄 钉子 一个 天 或者 二 ; 然后 降低 它 在 这 洞 ,

先把通风塞拔出来一两天，然后再把它放回孔里。

[ænd; ənd] [kləʊz] [ˌaɪ 'tiː] [baɪ] [dɪ'griːz] - [tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [meɪd] [ˌaɪ 'tiː] [kwaɪt] [kləʊz] .
and close it by degrees ' till you have made it quite close .
和 关闭 它 经过 学位 - 直到 你 有 制成 它 相当 关闭 .

一点一点地关上，直到完全关紧为止。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] [ɪn] [ðɪs] [steɪt] [fɔː(r); fə(r)] [sɪks] [mʌnθs] ,
Let it lay in this state for six months ,
让 它 躺 在 这 状态 为了 六 几个月 ,

让它保持这种状态六个月。

[æt; ət] [ðæt] [taɪm] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ɪts] ['bɒtəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [paɪp] ,
at that time rack it from its bottom into a clean pipe ,
在 那 时间 架子 它 从 它是 底部 进入 一个 干净的 管道 ,

那时，它从底部被抽到干净的管道中，

[ænd; ənd] [jʊl] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] ['tɒlərəbli] [faɪn] .
and you'll find it tolerably fine .
和 你会 寻找 它 勉强可以接受美好的 .

你会发现它还算可以接受。

[ðen] [pʊt] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['fɔːsɪŋ] , [ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] .
Then put to it one quart of forcing , and bung it up .
然后 放 到 它 一 夸脱 的 强制 , 和 塞子 它 向上 .

然后加入一夸脱的糖浆，再把盖子塞住。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] - [tɪl] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [mʌnθ] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['wɒntɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ;
Let it lay ' till within a month of your wanting it ;
让 它 躺 - 直到 之内 一个 月 的 你的 想要 它 ;

先放着，等到你想要它的时候再拿出来；

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [lɒŋgə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [leɪz] [ðə; ði] ['betə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [ɪn] ['bɒdi] .
for the longer it lays the better it will be in body .
为了 这 更长 它 躺下 这 更好的 它 将要 是 在 身体 .

放置时间越长，药效就越好。

[ðen] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [lɑːst] [taɪm] (['ɔːlweɪz] [əb'zɜːvɪŋ] [juː; jʊ] [tʌtʃ] [nəʊ] ['bɒtəms])
Then rack it for the last time (always observing you touch no bottoms)
然后 架子 它 为了 这 最后的 时间 (总是 观察 你 触碰 不 底部)
[ænd; ənd] [pʊt] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] ['fɔːsɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
and put three pints of forcing to it .
和 放 三 品脱 的 强制 到 它 .

然后最后一次进行换桶（始终注意不要触碰到桶底），并加入三品脱的强制浇灌。

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['pæd(ə)l] , [ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] .
Stir it well with your paddle , and bung it up .
搅拌 它 出色地 和 你的 桨 , 和 塞子 它 向上 .

用桨充分搅拌，然后塞紧塞子。

[ðə; ði] ['bɒtəms] [juː; jʊ] [meɪ] [rʌn] [θruː] - [ə; eɪ] ['lɪnɪn] [ræg] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,
The bottoms you may run thro ' a linen rag as before ,
这 底部 你 可能 跑步 喉咙 - 一个 亚麻布 抹布 作为 前 ,

裤脚可以像以前一样用亚麻布擦拭。

[ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðæt] [ɪn] [ðə; ði] [paɪp] .
and mix with that in the pipe .
和 混合 和 那 在 这 管道 .

然后与管道中的液体混合。

[juː; jʊ] [meɪ] [pɪəs] [ðə; ði] [waɪn] [ɪn] [sɪks] [ɔː(r)] ['sev(ə)n] [deɪz] ,
You may pierce the wine in six or seven days ,
你 可能 刺穿 这 葡萄酒 在 六 或者 七 天 ,

六七天后你就可以刺破酒瓶了。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][kwaɪt] [faɪn] [ænd; ənd] [braɪt] .
and you will find it quite fine and bright .
和 你 将要 寻找 它 相当 美好的 和 明亮的 .

你会发现它非常精致明亮。

[tuː; tə] [fɔːs] ['reɪzn] [waɪnz] .
To force RAISIN WINES .
到 力量 葡萄干 葡萄酒 .

强迫葡萄干酿造葡萄酒。

[fɔː(r); fə(r)][wʌn][paɪp] , [teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ɡʊd] ['saɪdə(r)] ;
For one pipe , take two quarts of good cyder ;
为了 一 管道 , 拿 二 夸脱 的 好的 苹果酒 ;

制作一斗烟，需要两夸脱优质苹果酒；

[pʊt] [hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ɡraʊnd] ['ælʌm] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,
put half an ounce of ground allum to it ,
放 一半 一个 盎司 的 地面 明矾 到 它 ,

加入半盎司磨碎的明矾，

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌɡlɑːs] ['pʊld] [tuː; tə] [smɔːl] ['piːsɪz] .
and one ounce of isinglass pulled to small pieces .
和 一 盎司 的 鱼胶 拉 到 小的 件 .

以及一盎司被拉成小块的鱼胶。

[biːt] [ðem; ðəm] [wel] [ɪn][jɔː(r); jə(r)][kæn; kən] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] ,
Beat them well in your can three or four times a day ,
打 他们 出色地 在 你的 能 三 或者 四 时代 一个 天 ,

每天用罐子将它们充分搅拌三到四次。

[ænd; ənd] [let] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][stænd] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] [stɪf] ['dʒeli] ; [ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð]
and let the mixture stand till it becomes a stiff jelly ; then break it with
和 让 这 混合物 站立 直到 它 变成 一个 僵硬的 果冻 ; 然后 休息 它 和
[jɔː(r); jə(r)] [wɪsk] ,
your whisk ,
你的 拂 ,

让混合物静置至变成浓稠的果冻状；然后用打蛋器将其打散。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [waɪt] [sænd][ɔː(r)] [stəʊn] [dʌst] .
and add to it two pounds of white sand or stone dust .
和 添加 到 它 二 磅 的 白色的 沙 或者 石头 灰尘 .

再加入两磅白沙或石粉。

[ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ['ɡrædʒuəli] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪn] ,
Then break it up gradually with some of the wine ,
然后 休息 它 向上 逐步地 和 一些 的 这 葡萄酒 ,

然后慢慢地用一些葡萄酒把它稀释开来。

- [tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] [tuː] [kwɔːts] [tuː] ['ɡælənz] , [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'ɡeðə(r)] ,
' till you have made the two quarts two gallons , stir it well together ,
- 直到 你 有 制成 这 二 夸脱 二 加仑 , 搅拌 它 出色地 一起 ,

直到两夸脱液体变成两加仑液体，然后充分搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ə'plaɪ] [tuː; tə][ðə; ði][paɪp] , [ænd; ənd] [bʌŋ] [ʌp] [kləʊz] .
and apply to the pipe , and bung up close .
和 申请 到 这 管道 , 和 塞子 向上 关闭 .

涂抹在管道上，并紧贴管道塞紧。

[ðə; ði][sænd] [wɪl] ['kæri] [daʊn] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl][ðə; ði] [smɔːl] ['pɑːtɪk(ə)lz] [wɪð] [ðə; ði]['aɪzɪŋˌɡlɑːs] ['mɪsɪz] ,
The sand will carry down with it all the small particles with the isinglass misses ,
这 沙 将要 携带 向下 和 它 全部 这 小的 颗粒 和 这 鱼胶 错过 ,

沙子会将所有含有鱼胶的小颗粒一起带下来。

[ænd; ənd] ['laɪkwaɪz] [kən'faɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] ['raɪzɪŋ] .
and likewise confine the bottom so as to prevent it from rising .
和 同样地 局限 这 底部 所以 作为 到 防止 它 从 上升 .

同样地，要限制底部，防止其上升。

[bʌt; bət] [ɪf] [juː; jʊ] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] [waɪn] [strɒŋgə(r)] [baɪ] [ə'laʊɪŋ] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [fruːt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['gælən] ,
But if you make your wine stronger by allowing a larger quantity of fruit to the gallon ,
但 如果 你 制作 你的 葡萄酒 更强 经过 允许 一个 更大的 数量 的 水果 到 这 加仑 ,

但是，如果你通过在每加仑葡萄酒中加入更多水果来提高葡萄酒的酒精度，

[ðɪs] ['fɔːsɪŋ] [wɪl] [nɒt] [duː; də] ; [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] ['fɔːsɪŋ] [mʌst; məst] [biː; bi] [strɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['bɒdi] [fɔrkt] ,
this forcing will not do ; for all forcings must be stronger than the body forc'd ,
这 强制 将要 不是 做 ; 为了 全部 强迫 必须 是 更强 比 这 身体 被迫 ,

这种强迫方式行不通；因为所有强迫作用都必须大于被强迫的物体。

[ɔː(r)] [els] [ðə; ði] [faʊl] [pɑːts] [wɪl] [nɒt] [fɔːl] ; ['ðeəfɔː(r)] [sʌtʃ] [waɪnz] [mʌst; məst] [biː; bi] [fɔːst] [wɪð] ['ɪŋglɪʃ] [stʌm] ,
or else the foul parts will not fall ; therefore such wines must be forced with English stum ,
或者 别的 这 犯规 部分 将要 不是 落下 ; 所以 这样的 葡萄酒 必须 是 强制 和 英语 树桩 ,

否则污浊的部分就不会脱落；因此，这种葡萄酒必须用英国的葡萄干进行压榨。

[ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [paɪp] ,
a quart of which is sufficient for a pipe ,
一个 夸脱 的 哪个 是 充足的 为了 一个 管道 ,

其中一夸脱就足够用来灌烟斗了。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['æləbɑːstə(r)] ['biːɪŋ] [biːt] [ɪn] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] - [æz; əz] [ə'bʌv] .
one pound of alabaster being beat in with it and apply'd as above .
一 磅 的 雪花石膏 存在 打 在 和 它 和 - 作为 多于 .

将一磅雪花石膏与它混合，并按上述方法涂抹。

['ɪŋglɪʃ] [stʌm] .
ENGLISH STUM .
英语 树桩 .

英语单词。

[teɪk] [ə; eɪ] [faɪv] ['gælən] [kɑːsk] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [wel] [səʊkt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] , [set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [dreɪn] ;
Take a five gallon cask that has been well soaked in water , set it to drain ;
拿 一个 五 加仑 酒桶 那 有 到过 出色地 浸泡过 在 水 , 放 它 到 流走 ;

取一个五加仑的木桶，将其充分浸泡在水中，然后放置沥干；

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [rəʊl] ['brɪmstəʊn] [ænd; ənd] [melt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪdl] ;
then take a pound of roll brimstone and melt in a ladle ;
然后 拿 一个 磅 的 卷 硫磺 和 熔化 在 一个 勺子 ;

然后取一磅卷状硫磺，用勺子将其融化；

[pʊt] [æz; əz] ['meni] [rægz] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [wɪl] [sʌk] [ʌp] [ðə; ði] ['meltɪd] ['brɪmstəʊn] .
put as many rags to it as will suck up the melted brimstone .
放 作为 许多 破布 到 它 作为 将要 吸 向上 这 融化 硫磺 .

用尽可能多的破布把熔化的硫磺吸走。

[bɜːn] [hɑːf] [ðəʊz] [rægz] [ɪn] [ðə; ði] [kɑːsk] ,
Burn half those rags in the cask ,
烧伤 一半 那些 破布 在 这 酒桶 ,

把桶里一半的破布烧掉。

['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [bʌŋ] - [həʊl] [səʊ] [mʌtʃ] [æz; əz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [hæv; həv] [dʒʌst] [eə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
covering the bung - hole so much as that it may have just air enough to
覆盖 这 塞子 - 洞 所以 很多 作为 那 它 可能 有 只是 空气 足够的 到
[kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['bɜːnɪŋ] .
keep it burning .
保持 它 燃烧 .

把塞子孔堵得严严实实，只留出刚好够燃烧的空气。

[wen] [bɜːnt] [aʊt] [pʊt] [θriː] ['gælənz] [ɒv; əv] ['veri] [strɒŋ] ['saɪdə(r)] ,
When burnt out put three gallons of very strong cyder ,
什么时候 烧焦的 出去 放 三 加仑 的 非常 强的 苹果酒 ，

烧坏了之后，倒入三加仑非常浓的苹果酒。

[ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['kɒmən] ['ælʌm] (['paʊndɪd] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] ['saɪdə(r)]) ['ɪntuː]
and one ounce of common allum (pounded and mixt with the cyder) into
和 一 盎司 的 常见的 明矾 （ 猛击 和 混合 和 这 苹果酒 ） 进入
[ðə; ði] [kɑːsk] .
the cask .
这 酒桶 .

再将一盎司普通明矾（捣碎后与苹果酒混合）放入桶中。

[kiːp] ['rəʊlɪŋ] [ðə; ði] [kɑːsk] [ə'baʊt] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] .
Keep rolling the cask about five or six times a day for two days .
保持 滚动 这 酒桶 关于 五 或者 六 时代 一个 天 为了 二 天 .

连续两天，每天滚动木桶五六次。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [bʌŋ] ,
Then take out the bung ,
然后 拿 出去 这 塞子 ，

然后取出塞子，

[ænd; ənd] [hæŋ] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rægz] [ɒn] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [kɑːsk] ,
and hang the remainder of the rags on a wire in the cask ,
和 悬挂 这 余 的 这 破布 在 一个 金属丝 在 这 酒桶 ，

将剩余的破布用铁丝挂在木桶里。

[æz; əz] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['saɪdə(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɒn] ['faɪə(r)] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .
as near the cyder as possible , and set them on fire as before .
作为 靠近 这 苹果酒 作为 可能的 ， 和 放 他们 在 火 作为 前 .

尽可能靠近苹果酒，然后像以前一样点燃它们。

[wen] [bɜːnt] [aʊt] ,
When burnt out ,
什么时候 烧焦的 出去 ，

烧毁时，

[bʌŋ] [ðə; ði] [kɑːsk] [kləʊz] [ænd; ənd] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ə'baʊt] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)]
bung the cask close and roll it well about three or four times a day for
塞子 这 酒桶 关闭 和 卷 它 出色地 关于 三 或者 四 时代 一个 天 为了
[tuː] [deɪz] ;
two days ;
二 天 ；

将桶塞紧，每天摇晃三四次，持续两天；

[ðen] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] ['sev(ə)n] [ɔː(r)] [eɪt] [deɪz] ,
then let it stand seven or eight days ,
然后 让 它 站立 七 或者 八 天 ，

然后静置七八天。

[ænd; ənd] [ðɪs] ['lɪkə(r)] [wɪl] [biː; bi][səʊ] [strɒŋ] [æz; əz][tuː; tə] [ə'fekt] [jɔː(r); jə(r)] [aɪz] [baɪ] ['lʊkɪŋ] [æt; ət] [ˌaɪ 'tiː] .
and this liquor will be so strong as to affect your eyes by looking at it .
和 这 酒 将要 是 所以 强的 作为 到 影响 你的 眼睛 经过 寻找 在 它 .

这种酒的酒精度非常高，甚至盯着看都会刺激眼睛。

[wen] [juː; jʊ] [fɔːs] [ə; eɪ] [paɪp] , [teɪk] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪkwɪd] ,
When you force a pipe , take one quart of this liquid ,
什么时候 你 力量 一个 管道 , 拿 一 夸脱 的 这 液体 ,

当你强行灌注管道时，取一夸脱这种液体，

[pʊt] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['aɪzɪŋˌglɑːs] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [biːt] [ænd; ənd] ['pʊld] [tuː; tə] [smɔːl] ['piːsɪz] .
put half an ounce of isinglass to it beat and pulled to small pieces .
放 一半 一个 盎司 的 鱼胶 到 它 打 和 拉 到 小的 件 .

加入半盎司鱼胶，捣碎并拉成小块。

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪ'zɒlv] [ɪn] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['aʊəz] .
Whisk it together , and it will dissolve in four or five hours .
拂 它 一起 , 和 它 将要 溶解 在 四 或者 五 小时 .

搅拌均匀，四五个小时后就会溶解。

[breɪk] [ðə; ði] ['dʒeli] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [wɪsk] , [ænd; ənd] [pʊt] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['æləbɑːstə(r)] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ,
Break the jelly with your whisk , and put one pound of alabaster to it ,
休息 这 果冻 和 你的 拂 , 和 放 一 磅 的 雪花石膏 到 它 ,

用打蛋器将果冻打散，然后加入一磅雪花石膏。

[ðen] [daɪ'luːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪn] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [paɪp] ,
then dilute it with some of the wine , put it in the pipe ,
然后 稀 它 和 一些 的 这 葡萄酒 , 放 它 在 这 管道 ,

然后加入一些葡萄酒稀释，倒入烟斗中。

[bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kləʊz] , [ænd; ənd] [ɪn] [ə; eɪ] [deɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faɪn] [ænd; ənd] [braɪt] .
bung it close , and in a day it will be fine and bright .
塞子 它 关闭 , 和 在 一个 天 它 将要 是 美好的 和 明亮的 .

把它盖好，一天之后就会阳光明媚了。

[tuː; tə] [kjʊə(r)] ['æsɪd] ['reɪzn] [waɪnz] .
To cure ACID RAISIN WINES .
到 治愈 酸 葡萄干 葡萄酒 .

用于修复酸葡萄干葡萄酒。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [mʌst; məst] [biː; bi] [prə'pɔːʃənd] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv] [ə'sɪdəti] ; [ɪf] [bʌt; bət] [smɔːl] ,
The following ingredients must be proportioned to the degree of acidity ; if but small ,
这 下列的 原料 必须 是 比例匀称 到 这 程度 的 酸度 ; 如果 但 小的 ,

以下配料的比例必须与酸度相符；如果用量很少，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [juːz] [ðə; ði] [les] , [ɪf] [ə; eɪ] [strɒŋgə(r)] ['æsɪd] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] ['kwɒntəti] .
you must use the less , if a stronger acid a larger quantity .
你 必须 使用 这 较少的 , 如果 一个 更强 酸 一个 更大的 数量 .

如果是强酸，则用量要少；如果是强酸，则用量要多。

[ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] ['laɪkwaɪz] [biː; bi] [prə'pɔːʃənd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [waɪn] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv] [ə'sɪdəti] .
It must likewise be proportioned to the quantity of wine as well as to the degree of acidity .
它 必须 同样地 是 比例匀称 到 这 数量 的 葡萄酒 作为 出色地 作为 到 这 程度 的 酸度 .

同样，用量也必须与葡萄酒的量以及酸度成比例。

[əb'zɜːv] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)][kɑːsk][biː; bi] ['nɪəli] [fʊl] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ] [ə'plai] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ;
Observe that your cask be nearly full before you apply the ingredients ;
观察 那 你的 酒桶 是 几乎 满的 前 你 申请 这 原料 ;

注意，在加入配料之前，请确保你的木桶几乎装满了；

[wɪtʃ] [wɪl] [hæv; həv] [ðɪs] [gʊd] [ɪ'fekt] ,
which will have this good effect ,
哪个 将要 有 这 好的 影响 ,

这将产生这样的良好效果：

[ðə; ði]['æsɪd] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪn] [wɪl] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði] [tɒp] [ɪ'miːdiətli] ,
the acid part of the wine will rise to the top immediately ,
这 酸 部分 的 这 葡萄酒 将要 上升 到 这 顶部 立即地 ,

葡萄酒中的酸性物质会立即浮到水面。

[ænd; ənd] ['ɪʃuː] [aʊt] [æt; ət][ðə; ði] [bʌŋ] - [həʊl] .
and issue out at the bung - hole .
和 问题 出去 在 这 塞子 - 洞 .

并从塞孔排出。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði][kɑːsk][biː; bi][nɒt] [fʊl] ,
But if the cask be not full ,
但 如果 这 酒桶 是 不是 满的 ,

但如果木桶没有装满，

[ðə; ði] [pɑːt] [ðæt] [ʃʊd; ʃəd][flai] [ɒf] [wɪl] [stɪl] [kən'tɪnjuː] [ɪn][ðə; ði][kɑːsk] ,
the part that should fly off will still continue in the cask ,
这 部分 那 应该 飞 离开 将要 仍然 继续 在 这 酒桶 ,

原本应该飞出去的那部分仍然会留在桶里。

[ænd; ənd] ['wiːkən] [ðə; ði] ['bɒdi] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪn] .
and weaken the body of the wine .
和 削弱 这 身体 的 这 葡萄酒 .

并削弱酒体的醇厚度。

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)][kɑːsk][biː; bi] [fʊl] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] ['bɒdi] [leɪd] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] ,
If your cask be full , it will be fit to have a body laid on it ,
如果 你的 酒桶 是 满的 , 它 将要 是 合身 到 有 一个 身体 铺设 在 它 ,

如果你的木桶装满了水，就适合用来放尸体了。

[ɪn] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] [taɪm] .
in three or four days time .
在 三 或者 四 天 时间 .

三四天后。

[ai][ʃæl; ʃəl][hɪə(r)] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][paɪp] , [sə'pəʊzɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kwaɪt] ['æsɪd] ,
I shall here proportion the ingredients for a pipe , supposing it quite acid ,
我 将 这里 部分 这 原料 为了 一个 管道 , 假如 它 相当 酸 ,

我将在此列出制作烟斗的配料比例，假设它呈酸性。

[səʊ][æz; əz][bʌt; bət][dʒʌst] [rɪ'kʌvərəbl] .
so as but just recoverable .
所以 作为 但 只是 可回收 .

所以，但只是可以恢复的。

[teɪk] [tuː] ['gælənz] [ɒv; əv][læk] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] , [bɔɪl] [ðem; ðəm][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)]
Take two gallons of lac , and two ounces of isinglass , boil them a quarter
拿 二 加仑 的 乳胶 , 和 二 盎司 的 鱼胶 , 熬 他们 一个 四分之一
[ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ;
of an hour ;
的 一个 小时 ;

取两加仑紫胶和两盎司鱼胶，煮沸十五分钟；

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəʊld] ;
strain the liquor , and let it stand - till it is cold ;
拉紧 这 酒 , 和 让 它 站立 - 直到 它 是 寒冷的 ;

将酒液过滤，静置冷却；

[ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] [wɪsk] ,
then break it well with your whisk ,
然后 休息 它 出色地 和 你的 拂 ,

然后用打蛋器将其打散。

[ænd; ənd] [pʊt] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['æləbɑːstə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['waɪtɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
and put four pounds of alabaster and three pounds of whiting to it .
和 放 四 磅 的 雪花石膏 和 三 磅 的 白鳕 到 它 .

然后加入四磅雪花石膏和三磅白垩粉。

[stɜː(r)] [ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [həʊl] .
Stir them well together , and add one ounce of salt of tartar to the whole .
搅拌 他们 出色地 一起 , 和 添加 一 盎司 的 盐 的 鞑靼 到 这 所有的 .

将它们充分搅拌均匀，然后加入一盎司塔塔粉。

[mɪks] [baɪ] [dɪ'griːz] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪn] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
Mix by degrees some of the wine with it ,
混合 经过 学位 一些 的 这 葡萄酒 和 它 ,

将部分葡萄酒与它逐渐混合，

[səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [daɪ'luːt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [θɪn] ['lɪkə(r)] .
so as to dilute it to a thin liquor .
所以 作为 到 稀 它 到 一个 薄的 酒 .

以便将其稀释成稀薄的液体。

[ə'plai] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [kɑːsk] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['pæd(ə)l] .
Apply this to the cask , and stir it well with your paddle .
申请 这 到 这 酒桶 , 和 搅拌 它 出色地 和 你的 桨 .

将此物涂抹在酒桶上，并用桨充分搅拌。

[ðɪs] [wɪl] [ɪ'miːdiətli] [dɪs'tʃɑːdʒ] [ðə; ði] ['æsɪd] [pɑːt] [frɒm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz] [wɒz; wəz] [sed] [bɪ'fɔː(r)] .
This will immediately discharge the acid part from it , as was said before .
这 将要 立即地 释放 这 酸 部分 从 它 , 作为 曾是 说 前 .

如前所述，这将立即排出其中的酸性物质。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɒf] [ænd; ənd] [kwaɪt] [daʊn] , [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [deɪz] ,
When it is off and quite down , bung it up for three days ,
什么时候 它 是 离开 和 相当 向下 , 塞子 它 向上 为了 三 天 ,

当它完全关闭且音量很小时，将其堵上三天。

[ðen] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [jʊl] [faɪnd] [pɑːt] [ɒv; əv] [ɪts] ['bɒdi] [gɒn] [ɒf] [baɪ] [ðə; ði] [strɒŋ] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] .
then rack it , and you'll find part of its body gone off by the strong fermentation .
然后 架子 它 , 和 你会 寻找 部分 的 它是 身体 已消失 离开 经过 这 强的 发酵 .

然后进行换桶，你会发现酒体的一部分因为强烈的发酵而变质了。

[tuː; tə] ['remədi] [ðɪs] ,
To remedy this ,
到 补救 这 ,

为了解决这个问题，

[juː; jʊ][mʌst; məst] [leɪ] [ə; eɪ] [freʃ] ['bɒdi] [ɒn][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [tuː; tə] [wɪtʃ]
you must lay a fresh body on it in proportion to the degree to which
你 必须 躺 一个 新鲜的 身体 在 它 在 部分 到 这 程度 到 哪个
[ˌaɪ 'tiː] [hæθ] [biːn] - [baɪ][ðə; ði] [ə'bʌv] ['prəʊses] ;
it hath been lower'd by the above process ;
它 有 到过 - 经过 这 多于 过程 ；

你必须根据上述过程导致其下沉的程度，在其上放置新的垫层；

['ɔːlweɪz] ['hævɪŋ] ['speʃ(ə)l] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] ['ɔːltə(r)] ['fleɪvə(r)] .
always having special care not to alter flavour .
总是 拥有 特别的 关心 不是 到 改变 味道 .

始终特别注意不要改变味道。

[ænd; ənd] [ðɪs] [mʌst; məst] [biː; bi] [dʌn] [wɪð] ['klærəfaɪd]['ʃʊgə(r)] ;
And this must be done with clarified sugar ;
和 这 必须 是 完毕 和 澄清 糖 ；

而且必须用澄清的糖来完成；

[fɔː(r); fə(r)][nəʊ]['fluːɪd] ['bɒdi] [wɪl] [ə'griː] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][bʌt; bət] [wɒt] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪnə(r)] ,
for no fluid body will agree with it but what will make it thinner ,
为了 不 体液 身体 将要 同意 和 它 但 什么 将要 制作 它 更薄 ，

没有哪种流体能与之相容，那么什么能使它变稀呢？

[ɔː(r)][kən'fɜː(r)][ɪts] [əʊn] [teɪst] ; ['ðeəfɔː(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [best] ['mænə(r)] .
or confer its own taste ; therefore the following is the best manner .
或者 授予 它是自己的 品尝 ； 所以 这 下列的 是 这 最好的 方式 .

或者赋予其自身独特的风味；因此，以下方式是最佳选择。

[tuː; tə] [leɪ] [ə; eɪ] [freʃ] ['bɒdi] [ɒn][ðə; ði] [waɪnz] .
To lay a fresh body on the WINES .
到 躺 一个 新鲜的 身体 在 这 葡萄酒 .

为葡萄酒注入新鲜活力。

[teɪk] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['hʌndrəd] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)]
Take three quarters of a hundred of brown sugar , and put into your
拿 三 四分之一 的 一个 百 的 棕色的 糖 ， 和 放 进入 你的
['kɒpə(r)] ,
copper ,
铜 ，

取四分之三百块红糖，放入铜锅中，

[ðen] [pʊt] [ə; eɪ] ['gælən] [ɒv; əv] [laɪm] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] , [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] .
then put a gallon of lime water to it , to keep it from burning .
然后 放 一个 加仑 的 酸橙 水 到 它 ， 到 保持 它 从 燃烧 .

然后加入一加仑石灰水，防止烧焦。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ;
Keep stirring it about ' till it boils ;
保持 搅拌 它 关于 - 直到 它 沸腾 ；

不停搅拌直到沸腾；

[ðen] [teɪk] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [mæʃ] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [ʃelz] , [wɪtʃ] [pʊt] [tuː; tə][ðə; ði]
then take three eggs and mash all together with the Shells , which put to the
然后 拿 三 鸡蛋 和 捣碎 全部 一起 和 这 贝壳 ， 哪个 放 到 这
['ʃʊgə(r)] .
sugar .
糖 .

然后取三个鸡蛋，与蛋壳一起捣碎，放入糖中。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] , [ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði] [skʌm] [ɔː(r)] [fɪlθ] [ə'raɪz] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] .
Stir it about , and as the scum or filth arise take it off .
搅拌 它 关于 ， 和 作为 这 浮渣 或者 污秽 出现 拿 它 离开 .

搅动一下，把浮渣或污垢撇掉。

[wen] [kwaɪt] [kliːn] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [kæn; kən] ,
When quite clean put it into your can ,
什么时候 相当 干净的 放 它 进入 你的 能 ,

清洗干净后，把它放进罐子里。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] - [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəʊld] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] .
and let it stand ' till it is cold before you use it .
和 让 它 站立 - 直到 它 是 寒冷的 前 你 使用 它 .

使用前请静置冷却。

[ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [wɪsk] [baɪ] [dɪ'griːz] , [wɪð] [ə'baʊt] [ten] ['gælənz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪn] ,
Then break it with the whisk by degrees , with about ten gallons of the wine ,
然后 休息 它 和 这 拂 经过 学位 , 和 关于 十 加仑 的 这 葡萄酒 ,

然后逐渐用打蛋器将其搅碎，加入大约十加仑的葡萄酒。

[ænd; ənd] [ə'plai] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [paɪp] .
and apply it to the pipe .
和 申请 它 到 这 管道 .

并将其涂抹在管道上。

[wɜːk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['pæd(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
Work it with your paddle for half an hour ;
工作 它 和 你的 桨 为了 一半 一个 小时 ;

用桨划水半小时；

[ðen] [pʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stʌm] ['fɔːsɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪtʃ] [wɪl] [ju'naɪt] [ðeə(r)] ['bɒdɪz] ,
then put one quart of stum forcing to it , which will unite their bodies ,
然后 放 一 夸脱 的 树桩 强制 到 它 , 哪个 将要 团结 他们的 身体 ,

然后加入一夸脱的树桩强制剂，这将使他们的身体结合在一起。

[ænd; ənd] ['laɪkwaɪz] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [faɪn] [ænd; ənd] [braɪt] .
and likewise make it fine and bright .
和 同样地 制作 它 美好的 和 明亮的 .

同样地，也要让它变得精致明亮。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] - ['veri] [kləʊz] .
You must keep it bung'd very close .
你 必须 保持 它 - 非常 关闭 .

你必须把它塞紧。

[tuː; tə] [kjʊə(r)] ['reɪzn] [waɪnz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['klaʊdi] .
To cure RAISIN WINES that are cloudy .
到 治愈 葡萄干 葡萄酒 那 是 多云 .

用于去除浑浊的葡萄干酒。

[ðiːz] [waɪnz] , [ɪf] [ðeɪ] [teɪk] [ə; eɪ] [tʃɪl] , [ɑː(r); ə(r)] [ə'fektɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [wɪð] [pɔːt] - [waɪnz] .
These wines , if they take a chill , are affected in the same manner with Port - wines .
这些 葡萄酒 , 如果 他们 拿 一个 寒意 , 是 做作的 在 这 相同的 方式 和 港口 - 葡萄酒 .

这些葡萄酒如果受冷，就会像波特酒一样受到影响。

[laɪk] [ðem; ðəm] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['klaʊdi] , [ænd; ənd] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['fləʊtɪŋ] [liː] [ɪn] [ðem; ðəm] ,
Like them they will be cloudy , and will have a floating lee in them ,
喜欢 他们 他们 将要 是 多云 , 和 将要 有 一个 漂浮的 李 在 他们 ,

它们会像它们一样阴沉，并且其中会有漂浮的风向标。

[wɪtʃ] [baɪ] ['ʃeɪkɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [wɪl] [raɪz] [ɪn] [klaʊdz] .
which by shaking in a glass will rise in clouds .
哪个 经过 摇晃 在 一个 玻璃 将要 上升 在 云 .

把它放在玻璃杯里摇晃，它会升腾成云雾。

[ɪf] ['eni] [θɪŋ] [biː; bi] - [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][kəʊld] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [straɪk] [ə; eɪ]['greɪtə(r)] [tʃɪl] [ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] ,
If any thing be apply'd to it cold , it will strike a greater chill upon it ,
如果 任何 事物 是 - 到 它 寒冷的 , 它 将要 罢工 一个 更大的 寒意 之上 它 ,

如果用冷的东西涂抹它，它会感觉更冷。

[ænd; ənd] [tʃeɪndʒ] [ɪts] [truː] ['kʌlə(r)] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪl] [ɔː(r)] [diːp] [bluː] [wʌn] ; [tuː; tə] [prɪ'vent] [wɪtʃ] ,
and change its true colour to a pale or deep blue one ; to prevent which ,
和 改变 它是 真的 颜色 到 一个 苍白 或者 深的 蓝色的 一 ; 到 防止 哪个 ,

并改变其真实颜色为浅蓝色或深蓝色；为防止这种情况发生，

[ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [tʃɪl] , [juː; jʊ][mʌst; məst] ,
and take off the chill , you must ,
和 拿 离开 这 寒意 , 你 必须 ,

你必须驱散寒意。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][paɪp] ,
For a Pipe ,
为了 一个 管道 ,

对于管道而言，

[teɪk] [wʌn] ['gælən] [ɒv; əv][læk][ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] [brəʊk] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Take one gallon of lac and one ounce of isinglass broke in small pieces ,
拿 一 加仑 的 乳胶 和 一 盎司 的 鱼胶 打破 在 小的 件 ,

取一加仑紫胶和一盎司掰成小块的鱼胶，

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['æləbɑːstə(r)] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [swiːt] ['spɪrɪt][ɒv; əv]['naɪtə] ;
three pounds of alabaster , two ounces of sweet spirit of nitre ;
三 磅 的 雪花石膏 , 二 盎司 的 甜的 精神 的 硝 ;

三磅雪花石膏，两盎司甜硝石酒；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ɔː(r)][sɪks] ['mɪnɪts] ;
boil them together for five or six minutes ;
熬 他们 一起 为了 五 或者 六 分钟 ;

将它们一起煮五六分钟；

[stɜː(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd] [ə'plai] [tuː; tə][ðə; ði][paɪp][æz; əz][hɒt][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Stir them and apply to the pipe as hot as possible .
搅拌 他们 和 申请 到 这 管道 作为 热的 作为 可能的 .

搅拌均匀后，趁热涂抹在管道上。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn][ðə; ði][paɪp] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]['pæd(ə)l] , [ænd; ənd][ɪn][ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz] ['ɑːftə(r)] ,
Stir it well in the pipe with your paddle , and in about two hours after ,
搅拌 它 出色地 在 这 管道 和 你的 桨 , 和 在 关于 二 小时 后 ,

用桨在管道中充分搅拌，大约两小时后，

[bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kləʊz] [ʌp] .
bung it close up .
塞子 它 关闭 向上 .

把它塞得近一些。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [leɪ] [faɪv][ɔː(r)][sɪks] [deɪz] , [ænd; ənd] [jʊl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][kwaɪt] [faɪn][ænd; ənd] [braɪt] .
Let it lay five or six days , and you'll find it quite fine and bright .
让 它 躺 五 或者 六 天 , 和 你会 寻找 它 相当 美好的 和 明亮的 .

放五六天后，你会发现它非常漂亮明亮。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [flæt] ,
This will make it a little flat ,
这 将要 制作 它 一个 小的 平坦的 ,

这样会让它有点扁平，

[tuː; tə] ['remədi] [wɪtʃ] [juː; jʊ][mʌst; məst] [ræk] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] [frɒm; frəm] [ɪts] ['bɒtəms] ,
to remedy which you must rack it clean from it's bottoms ,
到 补救 哪个 你 必须 架子 它 干净的 从 它是 底部 ,

要解决这个问题，你必须把它从底部彻底清洗干净。

[ænd; ənd] [θrəʊ] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stʌm] ['fɔːsɪŋ] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .
and throw a quart of stum forcing to it .
和 扔 一个 夸脱 的 树桩 强制 到 它 .

然后往里面扔一夸脱树桩强制剂。

[tuː; tə] ['kʌlə(r)] ['reɪzn] [waɪnz] .
To colour RAISIN WINES .
到 颜色 葡萄干 葡萄酒 .

给葡萄干酒着色。

[waɪn] [meɪd] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [sʌn] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] ['renɪʃ] ,
Wine made of raisins of the sun is always of the colour of rhenish ,
葡萄酒 制成 的 葡萄干 的 这 太阳 是 总是 的 这 颜色 的 莱茵河 ,

用阳光下的葡萄干酿造的葡萄酒总是呈莱茵色。

[wɪtʃ] [ɪz] ['ɔːlməʊst] [waɪt] .
which is almost white .
哪个 是 几乎 白色的 .

几乎是白色的。

['veri] ['ɒf(ə)n] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [meɪd] [ɒv; əv] ['mæləgəz] ([ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [biː; bi] [bʌt; bət] [ɪn'dɪfrənt]) [wɪl] [nɒt] [həʊld] [ɪts] ['kʌlə(r)] ,
Very often that which is made of malaga's (especially if the fruit be but indifferent) will not hold its colour ,
非常 经常 那 哪个 是 制成 的 马拉加的 (尤其 如果 这 水果 是 但 冷漠) 将要 不是 抓住 它是 颜色 ,

很多时候，用马拉加水果制成的食物（尤其是如果水果品质一般的话）都无法保持其颜色。

[bʌt; bət] [mʌst; məst] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kʌlə(r)] [leɪd] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] .
but must have a colour laid on it .
但 必须 有 一个 颜色 铺设 在 它 .

但必须涂上颜色。

[ðə; ði] [raɪt] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] ['reɪzn] [waɪn] [ɪz] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] ['maʊntən] .
The right colour of raisin wine is the colour of mountain .
这 正确的 颜色 的 葡萄干 葡萄酒 是 这 颜色 的 山 .

葡萄干酒的理想颜色是山的颜色。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [teɪk] [keə(r)] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)] [waɪn] [hæz; həz] [nɒt] [ə; eɪ] [greɪt] ['bɒtəm] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ;
You must take care that your wine has not a great bottom in it ;
你 必须 拿 关心 那 你的 葡萄酒 有 不是 一个 伟大的 底部 在 它 ;

你必须注意不要让你的酒瓶底部积水太深；

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] , - [twɪl] [biː; bi] [lɒŋgə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːls] [faɪn] .
for if it has , ' twill be longer before it falls fine .
为了 如果 它 有 , - 斜纹布 是 更长 前 它 瀑布 美好的 .

如果已经这样了，那么它还需要更长时间才能恢复正常。

[ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [leɪ] [ə; eɪ] ['maʊntən] ['kʌlə(r)] [ɒn] [jɔː(r); jə(r)] [waɪn] ,
In order to lay a mountain colour on your wine ,
在 命令 到 躺 一个 山 颜色 在 你的 葡萄酒 ,

为了给你的葡萄酒增添山峦般的色彩，

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [teɪk] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
you must take three or four pounds of brown sugar ,
你 必须 拿 三 或者 四 磅 的 棕色的 糖 ,

你必须准备三到四磅红糖，

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [waɪn] [juː; jʊ] [wɒnt] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] .
according to the quantity of wine you want to colour .
根据 到 这 数量 的 葡萄酒 你 想 到 颜色 .

根据你想给葡萄酒着色的量而定。

[pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][æn; ən][ˈaɪən][pæn][ɔː(r)][ˈaɪən] [ˈleɪdl] , [set] [ˌaɪ ˈtiː][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] ,
Put it in an iron pan or iron ladle , set it over the fire ,
放 它 在 一个 铁 平底锅 或者 铁 勺子 , 放 它 超过 这 火 ,

把它放在铁锅或铁勺里，放在火上烤。

[ænd; ənd] [kiːp] [ˈstɜːrɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈbaʊt] .
and keep stirring it about .
和 保持 搅拌 它 关于 .

不停搅拌。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [bɜːn] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænə(r)] - [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [kwaɪt] [blæk] [ænd; ənd][ˈbɪtə(r)] ,
Let it burn in this manner - till it is quite black and bitter ,
让 它 烧伤 在 这 方式 - 直到 它 是 相当 黑色的 和 苦的 ,

让它这样燃烧，直到完全变黑变苦。

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi][ɪn] [əˈbaʊt] [hɑːf] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] .
which will be in about half an hour .
哪个 将要 是 在 关于 一半 一个 小时 .

大约半小时后就到了。

[ɪf] [juː; jʊ] [bɜːn] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [pʊt] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː] ;
If you burn one pound of sugar , put a quart of boiling hot water to it ;
如果 你 烧伤 一 磅 的 糖 , 放 一个 夸脱 的 沸腾 热的 水 到 它 ;

如果一磅糖烧焦了，就往里面倒一夸脱沸水；

[stɜː(r)][ˌaɪ ˈtiː] [əˈbaʊt] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪl] [ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən][ˈaʊə(r)][lɒŋgə(r)] ,
stir it about , and let it boil a quarter of an hour longer ,
搅拌 它 关于 , 和 让 它 熬 一个 四分之一 的 一个 小时 更长 ,

搅拌一下，再煮十五分钟。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒf] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːl] .
then take it off and let it cool .
然后 拿 它 离开 和 让 它 凉爽的 .

然后取下来，让它冷却。

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)][ɪz] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [ˈkʌlə(r)] [ə; eɪ][paɪp][ɒv; əv][waɪn] ; [bʌt; bət][nəʊt] ,
A pint of this mixture is sufficient to colour a pipe of wine ; but note ,
一个 品脱 的 这 混合物 是 充足的 到 颜色 一个 管道 的 葡萄酒 ; 但 笔记 ,

一品脱这种混合物足以给一斗葡萄酒染色；但请注意，

[ðæt] [wɪð] [ˈevri] [paɪnt][juː; jʊ][mʌst; məst][mɪks][ə; eɪ][ˈkwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈkɒmən]
that with every pint you must mix a quarter of an ounce of common
那 和 每一个 品脱 你 必须 混合 一个 四分之一 的 一个 盎司 的 常见的
[ˈælʌm] [ˈpaʊndɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [faɪn] [ˈpaʊdə(r)] ;
allum pounded to a fine powder ;
明矾 猛击 到 一个 美好的 粉末 ;

每品脱酒液中必须加入四分之一盎司捣成细粉的普通明矾；

[wɪtʃ] [wɪl] [set] [ðə; ði] [ˈkʌlə(r)] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [nɒt] [səbˈsaɪd] ,
which will set the colour so that it will not subside ,
哪个 将要 放 这 颜色 所以 那 它 将要 不是 塌陷 ,

这样就能固定颜色，使其不会褪色。

[ˈʌðə(r)][waɪz][ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [fɔːl] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɒtəm] , [ænd; ənd][hæv; həv][nəʊ] [gʊd] [ɪˈfekt] [ɒn][ðə; ði]
other wise it will fall to the bottom , and have no good effect on the
其他 明智的 它 将要 落下 到 这 底部 , 和 有 不 好的 影响 在 这
[ˈlɪkə(r)] .
liquor .
酒 .

否则它会沉到瓶底，对酒没有好处。

[ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [hæv; həv][jɔː(r); jə(r)][waɪn][ɒv; əv][ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv] [pɔːt] ,
If you would have your wine of the colour of port ,
如果 你 会 有 你的 葡萄酒 的 这 颜色 的 港口 ,

如果您想要一杯颜色像波特酒一样的葡萄酒,

[juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['lɒgˌwʊd] ['rɑːspiŋ, 'ræ-] , [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ælkənet] [ruːt]
you must take eight ounces of logwood raspings , four ounces of alkanet root
你 必须 拿 八 盎司 的 原木 锉刀 , 四 盎司 的 紫草 根
, [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [ˌkɒtʃɪ'niːl] .
, one ounce of cochineal .
, 一 盎司 的 胭脂虫 .

你必须取八盎司苏木锉、四盎司紫草根、一盎司胭脂虫红。

[ɪn'fjuːz] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] ; [streɪn] [ðə; ði]['lɪkə(r)][frɒm; frəm]
Infuse them over a slow fire for three hours ; strain the liquor from
注入 他们 超过 一个 慢的 火 为了 三 小时 ; 拉紧 这 酒 从
[ðə; ði] [wʊd] ,
the wood ,
这 木头 ,

将它们放在小火上浸泡三个小时;将酒液从木头中滤出。

[ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['bɔɪlɪŋ] .
and keep it boiling .
和 保持 它 沸腾 .

保持沸腾状态。

[ðen] [bɜːn] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['lɪkə(r)]
Then burn three pounds of brown sugar as before , and put the colour'd liquor
然后 烧伤 三 磅 的 棕色的 糖 作为 前 , 和 放 这 彩色的 酒
[tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ;
to it ;
到 它 ;

然后像以前一样烧掉三磅红糖,并将烧红的酒倒入其中;

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ,
boil all together a quarter of an hour longer ; then take it off ,
熬 全部 一起 一个 四分之一 的 一个 小时 更长 ; 然后 拿 它 离开 ,

将所有食材一起再煮十五分钟;然后关火。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][juːz] .
and when cold , bottle it for use .
和 什么时候 寒冷的 , 瓶子 它 为了 使用 .

冷却后装瓶备用。

[ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪkə(r)] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ][paɪp][ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv] [pɔːt] [waɪn] .
A pint of this liquor will make a pipe the colour of port wine .
一个 品脱 的 这 酒 将要 制作 一个 管道 这 颜色 的 港口 葡萄酒 .

一品脱这种酒会让烟斗变成波特酒的颜色。

[juː; jʊ][mʌst; məst]['ɔːlweɪz][rɪ'membə(r)][tuː; tə][set][ðə; ði]['kʌlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [aʊns]
You must always remember to set the colour with a quarter of an ounce
你 必须 总是 记住 到 放 这 颜色 和 一个 四分之一 的 一个 盎司
[ɒv; əv] ['kɒmən] ['ælʌm] ,
of common allum ,
的 常见的 明矾 ,

务必记住要用四分之一盎司的普通明矾来固色。

[graʊnd] [ɔː(r)]['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ][faɪn] ['paʊdə(r)] .
ground or beaten to a fine powder .
地面 或者 被打败 到 一个 美好的 粉末 .

研磨或捣碎成细粉。

[pɑːt] [θriː]
PART III
部分 三、

第三部分

[ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] [də'rektə(r); daɪ'rektə(r)] .
THE Housekeepers DIRECTOR .
这 管家 导演 .

管家总监。

['fɔːsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][bɪə(r)] .
FORCING for BEER .
强制 为了 啤酒 .

强迫喝啤酒。

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [tuː] [sɔːrts][ɒv; əv] ['fɔːsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][bɪə(r)] ;
There are two sorts of forcings for beer ;
那里 是 二 排序 的 强迫 为了 啤酒 ;

酿造啤酒有两种强制方式;

[fɔː(r); fə(r)] [wɒt] [wɪl] [ə'griː] [wɪð] [wʌn][kaɪnd][ɒv; əv][bɪə(r)] [wɪl] [nɒt] [sɜːv] [fɔː(r); fə(r)][ə'nʌðə(r)] .
for what will agree with one kind of beer will not serve for another .
为了 什么 将要 同意 和 一 种类 的 啤酒 将要 不是 服务 为了 其他 .

适合一种啤酒的配方未必适合另一种啤酒。

[sʌm; səm][bɪə(r)] [wen] [kept] [twelv] [ɔː(r)] [ˌfɔː'tiːn] [mʌnθs] [wɪl] [teɪst] [æz; əz] [njuː] [ænd; ənd] [swiːt]
Some beer when kept twelve or fourteen months will taste as new and sweet
一些 啤酒 什么时候 保留 十二 或者 十四 几个月 将要 品尝 作为 新的 和 甜的
[æz; əz] [ɪf] [nɒt] - [mɔː(r)][ðæn; ðən][sɪks][ɔː(r)]['sev(ə)n] ,
as if not brew'd more than six or seven ,
作为 如果 不是 - 更多的 比 六 或者 七 ,

有些啤酒存放十二到十四个月后，味道仍然像刚酿造过六七年的啤酒一样新鲜甘甜。

[neɪ] [ə; eɪ] [mʌtʃ] [ʃɔːtə] [taɪm] ,
nay a much shorter time ,
不 一个 很多 较短 时间 ,

不，时间会短得多。

[wɪtʃ] [mʌst; məst][hæv; həv][ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['fɔːsɪŋ] [frɒm; frəm] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz]['prɒpə(r)][fɔː(r); fə(r)][bɪə(r)]
which must have a different forcing from that which is proper for beer
哪个 必须 有 一个 不同的 强制 从 那 哪个 是 恰当的 为了 啤酒
[ðæt] [ɪz][raɪp][ɔː(r)] [les] [swiːt] .
that is ripe or less sweet .
那 是 成熟 或者 较少的 甜的 .

这与酿造成熟或不太甜的啤酒所采用的酿造方法不同。

[bɪrz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [fʊl] [ænd; ənd] [swiːt] [mʌst; məst][biː; bi] [fɔrkt] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] , [vɪz] .
Beers that are full and sweet must be forc'd in the following manner , viz .
啤酒 那 是 满的 和 甜的 必须 是 被迫 在 这 下列的 方式 , 即 .

饱满香甜的啤酒必须按以下方式强制酿造，即：

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['hɒgzhed] , [teɪk] [ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv] [steɪl] ['saɪdə(r)] ,
For a hogshead , take a gallon of stale cyder ,
为了 一个 猪头 , 拿 一个 加仑 的 陈旧 苹果酒 ,

一桶苹果酒，就相当于一加仑陈旧的苹果酒。

['laɪkwaɪz] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] [biːt] [ænd; ənd] ['pʊld] [tuː; tə] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
likewise one ounce of isinglass beat and pulled to small pieces ,
同样地 一 盎司 的 鱼胶 打 和 拉 到 小的 件 ,

同样地，将一盎司鱼胶捣碎并拉成小块，

[wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['kɒmən] ['ælʌm] [graʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [faɪn] ['paʊdə(r)] , [pʊt] [ðem; ðəm][tuː; tə]
with an ounce of common allum ground to a fine powder , put them to
和 一个 盎司 的 常见的 明矾 地面 到 一个 美好的 粉末 ， 放 他们 到
[ðə; ði]['saɪdə(r)] ;
the cyder ;
这 苹果酒 ;

将一盎司磨成细粉的普通明矾放入苹果酒中；

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] - [tɪl] [ɪts] [ə; eɪ]['dʒeli] .
whisk it well together and let it stand ' till it's a jelly .
拂 它 出色地 一起 和 让 它 站立 - 直到 它是 一个 果冻 .

将它们充分搅拌均匀，静置至凝固成果冻状。

[ðen] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][jɔː(r); jə(r)][kæn; kən] , [ænd; ənd] [pʊt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ,
Then break it in your can , and put one ounce of cream of tartar ,
然后 休息 它 在 你的 能 ， 和 放 一 盎司 的 奶油 的 鞑靼 ，

然后把它掰碎放在罐子里，加入一盎司塔塔粉。

[ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [stəʊn] - [dʌst] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [tə'geðə(r)] ,
and two pounds of stone - dust to it ; whisk it well together ,
和 二 磅 的 石头 - 灰尘 到 它 ; 拂 它 出色地 一起 ，

加入两磅石粉；充分搅拌均匀。

[ænd; ənd][daɪ'luːt][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][bɪə(r)] [tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] ['gælən] [faɪv] .
and dilute it with some of the beer till you have made the gallon five .
和 稀 它 和 一些 的 这 啤酒 直到 你 有 制成 这 加仑 五 .

然后用一些啤酒稀释，直到你得到五加仑。

[ə'plai] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['hɒgzhed] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [ə'baʊt] ;
Apply it to the hogshead , and stir it well about ;
申请 它 到 这 猪头 ， 和 搅拌 它 出色地 关于 ;

将其涂抹在酒桶上，并充分搅拌；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [fə'ment] [ɪz] [gɒn] [ɒf] ([wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi][ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz]) [bʌŋ]
and when the ferment is gone off (which will be in two or three hours) bung
和 什么时候 这 发酵 是 已消失 离开 (哪个 将要 是 在 二 或者 三 小时) 塞子
[ˌaɪ 'tiː][ʌp] [kləʊz] .
it up close .
它 向上 关闭 .

当发酵完成（大约两三个小时后）时，将其密封起来。

[liːv] [aʊt] [ðə; ði] [vent] - [peg] ; [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [jʊl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [faɪn] [ænd; ənd]
Leave out the vent - peg ; and in a day or two you'll find it fine and
离开 出去 这 发泄 - 钉子 ; 和 在 一个 天 或者 二 你会 寻找 它 美好的 和
[braɪt] .
bright .
明亮的 .

拔掉通风塞；过一两天你就会发现它又亮又好。

[bɪrz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [swiːt] [ɑː(r); ə(r)] [fɔːst] [wɪð] [stʌm] , [ðə; ði] [seɪm] [ðæt] [ɪz] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)]
Beers that are not Sweet are forced with stum , the same that is made for
啤酒 那 是 不是 甜的 是 强制 和 树桩 ， 这 相同的 那 是 制成 为了
['reɪzn] [waɪn] ,
raisin wine ,
葡萄干 葡萄酒 ，

不甜的啤酒是用硬质酵母（stum）酿造的，这种酵母也用于酿造葡萄干葡萄酒。

[wɪð] [ðɪs] ['dɪfrəns] ['əʊnli] , [ðæt] [juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['hɒgzhed] , [θriː] [paɪnts] ,
with this difference only , that you must take for one hogshead , three pints ,
和 这 不同之处 仅有的 ， 那 你 必须 拿 为了 一 猪头 ， 三 品脱 ，

唯一的区别在于，一桶啤酒要装三品脱。

[ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['æləbɑːstə(r)] ; [stɜː(r)][ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][daɪ'luːt] [wɪð]
and two pounds of alabaster ; stir them well together , and dilute with
和 二 磅 的 雪花石膏 ; 搅拌 他们 出色地 一起 , 和 稀 和
[bɪə(r)][æz; əz] [ə'bʌv] .
beer as above .
啤酒 作为 多于 .

加入两磅雪花石膏；将它们充分搅拌在一起，然后按上述方法用啤酒稀释。

[ðɪs] [wɪl] ['kæri] [daʊn] [ɔːl][ðə; ði] [faʊl] ['pɑːtɪk(ə)lz] ,
This will carry down all the foul particles ,
这 将要 携带 向下 全部 这 犯规 颗粒 ,

这样就能把所有污垢颗粒都带下来。

[ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði][bɪə(r)] [faɪn] [ɪn] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] .
and make the beer fine in three or four hours .
和 制作 这 啤酒 美好的 在 三 或者 四 小时 .

三四个小时就能把啤酒酿好。

['fɔːsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [eɪl] .
FORCING for ALE .
强制 为了 麦芽酒 .

强制执行 ALE。

[eɪl] [ðæt] [ɪz] - [ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)][tuː; tə][biː; bi][dræŋk][ɪn] [ə'baʊt] [tuː] [mʌnθs] [ɪz][æpt][tuː; tə][get]
ALE that is brew'd in the winter to be drank in about two months is apt to get
麦芽酒 那 是 - 在 这 冬天 到 是 喝 在 关于 二 几个月 是 易于 到 得到
[faʊl] ,
foul ,
犯规 ,

冬季酿造、大约两个月内饮用的麦芽啤酒很容易变质。

- [baɪ][ðə; ði] ['bruːərz] [nɪ'glektɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wen] ['kuːlɪŋ] .
occasion'd by the brewer's neglecting it when cooling .
- 经过 这 酿酒师的 疏忽 它 什么时候 冷却 .

这是由于酿酒师在冷却过程中疏忽造成的。

['sʌmtaɪmz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [left] [aʊt] [ɪn][ðə; ði] [frɒst] , [wɪtʃ] [wɪl] [tʃɪl] [ˌaɪ 'tiː] ,
Sometimes it is left out in the frost , which will chill it ,
有时 它 是 左边 出去 在 这 霜 , 哪个 将要 寒意 它 ,

有时会把它放在霜冻中，这样会把它冻坏。

[ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['kɜːdi] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)] , [ænd; ənd][ænd; ənd] [faʊl] ; [tuː; tə] ['remədi] [ðɪs]
and make it curdy as it were , and and foul ; to remedy this
和 制作 它 咖喱 作为 它 是 , 和 和 犯规 ; 到 补救 这
[juː; jʊ][mʌst; məst]
you must
你 必须

让它变得像凝乳一样，而且变质变臭；要补救这种情况，你必须

[teɪk] [tuː] ['gælənz] [ɒv; əv]['saɪdə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] - [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .
Take two gallons of cyder , and put two ounces of insinglass to it .
拿 二 加仑 的 苹果酒 , 和 放 二 盎司 的 - 到 它 .

取两加仑苹果酒，加入两盎司鱼胶。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['dʒeli] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [brɪk] - ['rʌbɪŋz] ; [wɪsk]
When it is a jelly , add to them two pounds of brick - rubbings ; whisk
什么时候 它 是 一个 果冻 , 添加 到 他们 二 磅 的 砖 - 拓片 ; 拂
[ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] ,
them well together ,
他们 出色地 一起 ,

当它变成果冻状时，加入两磅砖屑；将它们充分搅拌均匀。

[ænd; ənd][daɪ'luːt] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [eɪl] .
and dilute with some of the ale .
和 稀 和 一些 的 这 麦芽酒 .

并用一些麦芽酒稀释。

[pʊt][ðə; ði] [həʊl] [ɪn][ðə; ði] ['hɒgzhed] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɔːl] [ə'baʊt] ['veri] [wel] .
Put the whole in the hogshead , and stir all about very well .
放 这 所有的 在 这 猪头 , 和 搅拌 全部 关于 非常 出色地 .

将整桶食材放入大桶中，充分搅拌均匀。

[wen] [ðə; ði] [fə'ment] [ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɒf] , [bʌŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kləʊz] ; [ðə; ði][nekst] [deɪ] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [vent] ,
When the ferment is a little off , bung it close ; the next day give it vent ,
什么时候 这 发酵 是 一个 小的 离开 , 塞子 它 关闭 ; 这 下一个 天 给 它 发泄 ,

如果发酵状态略有偏差，就盖紧瓶塞；第二天再打开瓶盖通风。

[ænd; ənd] [jʊl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [faɪn] .
and you'll find it fine .
和 你会 寻找 它 美好的 .

你会发现它很好。

[eɪl] [ɔː(r)][bɪə(r)]['æsɪd] .
ALE or BEER ACID .
麦芽酒 或者 啤酒 酸 .

淡啤酒或啤酒酸。

[ɪf] [jɔː(r); jə(r)][bɪə(r)][ɔː(r)] [eɪl] [biː; bi][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] - ,
If your beer or ale be a little prick'd ,
如果 你的 啤酒 或者 麦芽酒 是 一个 小的 - ,

如果你的啤酒或麦芽酒有点刺鼻，

[juː; jʊ][mʌst; məst] [teɪk] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['hɒgzhed] [ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv][læk] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [æn; ən]
you must take for each hogshead a gallon of lac , boil it with an
你 必须 拿 为了 每个 猪头 一个 加仑 的 乳胶 , 熬 它 和 一个
[aʊns] [ɒv; əv]['aɪzɪŋˌglɑːs] ,
ounce of isinglass ,
盎司 的 鱼胶 ,

每桶啤酒需取一加仑紫胶，与一盎司鱼胶一起煮沸。

[dreɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] , [pʊt][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['æləbɑːstə(r)] , [tuː] [paʊndz]
drain it , and when cold , put to it two pounds of alabaster , two pounds
流走 它 , 和 什么时候 寒冷的 , 放 到 它 二 磅 的 雪花石膏 , 二 磅
[ɒv; əv]['kælsaɪnd] [tʃɔːk] ,
of calcined chalk ,
的 煅烧 粉笔 ,

沥干水分，冷却后，加入两磅雪花石膏和两磅煅烧白垩。

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv][sɔːlt][ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .
and one ounce of salt of tartar .
和 一 盎司 的 盐 的 鞑靼 .

以及一盎司塔塔粉。

[stɜː(r)][ðem; ðəm] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ə'plaɪ] [tuː; tə][ðə; ði] ['hɒgzhed] .
Stir them well together , and apply to the hogshead .
搅拌 他们 出色地 一起 , 和 申请 到 这 猪头 .

将它们充分搅拌均匀，然后涂抹在猪头上。

[maɪnd] [ðæt] [ðə; ði][kɑːsk][biː; bi] [fʊl] , [ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [ɪ'miːdiətli] [dɪs'tʃɑːdʒ] [ðə; ði]['æsɪd] [pɑːt]
Mind that the cask be full , and this will immediately discharge the acid part
头脑 那 这 酒桶 是 满的 , 和 这 将要 立即地 释放 这 酸 部分
[frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] ,
from it ,
从 它 ,

注意要确保桶是满的，这样就能立即排出其中的酸性物质。

([æz; əz][ɪn][peɪdʒ] - .)
(as in page 12 .)
(作为 在 页 - .)

（如第12页所示。）

[bʌŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [deɪz] - [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈset(ə)ld] ;
Bung it up for three or four days ' till it is settled ;
塞子 它 向上 为了 三 或者 四 天 - 直到 它 是 定居 ;

塞上盖子静置三四天，直到沉淀下来；

[ðen] [ræk] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [ˈhɒgzhed] , [ænd; ənd] [pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [eɪl] [ˈfɔːsɪŋ] [tuː; tə] [ˌaɪ ˈtiː] ,
then rack it into a clean hogshead , and put two quarts of ale forcing to it ,
然后 架子 它 进入 一个 干净的 猪头 , 和 放 二 夸脱 的 麦芽酒 强制 到 它 ,

然后将其转移到干净的猪头桶中，并加入两夸脱麦芽浆进行强制发酵。

[ænd; ənd] [bʌŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [kləʊz] .
and bung it close .
和 塞子 它 关闭 .

然后把盖子盖好。

[bɪə(r)] [ɔː(r)] [eɪl] [ˈrəʊpi] , [tuː; tə] [kjʊə(r)] .
BEER or ALE ROPY , to cure .
啤酒 或者 麦芽酒 绳状的 , 到 治愈 .

啤酒或艾尔啤酒，用于治疗。

[ɪf] [bɪə(r)] [ɔː(r)] [eɪl] [ʃʊd; ʃəd] [æt; ət] [ˈeni] [taɪm] [get] [ˈrəʊpi] , [æz; əz] [ɪn] [ˈʌðə(r)] [dɪsˈɔːdəz] ,
If beer or ale should at any time get ropy , as in other disorders ,
如果 啤酒 或者 麦芽酒 应该 在 任何 时间 得到 绳状的 , 作为 在 其他 疾病 ,

如果啤酒或麦芽酒在任何时候变得粘稠，就像其他疾病一样，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

酿酒师的指导、制糖师的助(The Cyder-Maker's Instructor,)
第2/2页

[juː; jʊ][mʌst; məst] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ðə; ði] [streŋθ] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] ['remədi] [tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'griː] [ɒv; əv]
you must proportion the strength of your remedy to the degree of
你 必须 部分 这 力量 的 你的 补救 到 这 程度 的
[ðə; ði][dɪs'ɔːdə(r)] .
the disorder .
这 紊乱 .

你必须根据病情的严重程度来调整治疗药物的强度。

[bʌt; bət][bɪə(r)][ɔː(r)] [eɪl] [ɪz]['seldəm] [nəʊn] [tuː; tə][biː; bi][səʊ]['rəʊpi][æz; əz]['saɪdə(r)] .
But beer or ale is seldom known to be so ropy as cyder .
但 啤酒 或者 麦芽酒 是 很少 已知 到 是 所以 绳状的 作为 苹果酒 .

但啤酒或麦芽酒很少像苹果酒那样口感粗糙。

[teɪk] , [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['hɒgzhed] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kɒmən] ['ælʌm] [ɪn][wʌn] [lʌmp] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] ;
Take , for one hogshead , two pounds of common allum in one lump , if possible ;
拿 , 为了 一 猪头 , 二 磅 的 常见的 明矾 在 一 块 , 如果 可能的 ;

如果可能的话，取一桶两磅重的普通明矾；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [bɜːn] [ˌaɪ 'tiː][æn; ən]['aʊə(r)] , [ðen] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ,
put it into a clear fire , and burn it an hour , then pound it ,
放 它 进入 一个 清除 火 , 和 烧伤 它 一个 小时 , 然后 磅 它 ,

把它放在明火中烧一个小时，然后捣碎。

[ænd; ənd] [ə'plai] [tuː; tə][ðə; ði] ['hɒgzhed] .
and apply to the hogshead .
和 申请 到 这 猪头 .

然后涂抹在猪头上。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
Stir it well for half an hour .
搅拌 它 出色地 为了 一半 一个 小时 .

搅拌半小时。

[ðɪs] [wɪl] [kʌt] [ðə; ði] [rəʊp] [ɪn][ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] ;
This will cut the rope in a day or two ;
这 将要 切 这 绳索 在 一个 天 或者 二 ;

这样一两天就能割断绳子；

[ðen] [ræk] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [fɔːs] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [stʌm] ['fɔːsɪŋ] [æt; ət][ɪz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)]
then rack it and force it with the same stum forcing at is directed for
然后 架子 它 和 力量 它 和 这 相同的 树桩 强制 在 是 指导 为了
[bɪə(r)] [ðæt] [ɪz][nɒt] [swiːt] ,
beer that is not sweet ,
啤酒 那 是 不是 甜的 ,

然后将其倒置，并用同样的压榨方式进行压榨，这种压榨方式适用于不甜的啤酒。

[æz; əz][ɪn][peɪdʒ] - .
as in page 26 .
作为 在 页 - .

如第26页所述。

[ɪf] [ðə; ði][rəʊp][biː; bi][bʌt; bət] [θɪn] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ælʌm] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] .
If the rope be but thin , one pound of allum will be sufficient .
如果 这 绳索 是 但 薄的 , 一 磅 的 明矾 将要 是 充足的 .

如果绳子很细，一磅明矾就足够了。

['hɪsəp] [wɪl] [kʌt] [ə; eɪ] [θɪn] [rəʊp] [ɪn] [eɪl] , [bʌt; bət] [ðɪs] ['ɔːlweɪz] [gɪvz] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [bæd] [teɪst] .
Hyssop will cut a thin rope in ale , but this always gives it a bad taste .
牛膝草 将要 切 一个 薄的 绳索 在 麦芽酒 , 但 这 总是 给予 它 一个 坏的 品尝 .

牛膝草能使麦芽酒变得稀薄，但这总是会使麦芽酒味道变差。

[tuː; tə] [meɪk] [jɛst] , [tuː; tə] [fə'ment] [njuː] [bɪə(r)] .
To make YEST , to ferment new BEER .
到 制作 是的 , 到 发酵 新的 啤酒 .

酿造酵母，发酵新啤酒。

['meni] ['piːp(ə)l] [ðæt] [lɪv; laɪv] [æt; ət] [ə; eɪ] ['dɪstəns] [frɒm; frəm] ['eni] [taʊn] , [ɑː(r); ə(r)] [æt; ət] [ə; eɪ] [greɪt] [lɒs] ,
Many people that live at a distance from any town , are at a great loss ,
许多 人们 那 居住 在 一个 距离 从 任何 镇 , 是 在 一个 伟大的 损失 ,

许多居住在远离城镇的地方的人都感到非常不便。

[ɪ'speʃəli] [ɪn] [ðə; ði] ['wɪntə(r)] [taɪm] , [fɔː(r); fə(r)] [jɛst] [tuː; tə] [bruː] [wɪð] ;
especially in the winter time , for yest to brew with ;
尤其 在 这 冬天 时间 , 为了 是的 到 酿造 和 ;

尤其是在冬天，用来酿酒；

[ai] [ʃæl; ʃəl] ['ðeəfɔː(r)] [hɪə(r)] [gɪv] [ðem; ðəm] [də'rekʃ(ə)nz] [tuː; tə] [meɪk] [æn; ən] [ˌɑːtɪ'fɪʃ(ə)l] [jɛst] [ðæt] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] [ðə; ði] ['pɜːpəs] [ˌɔːltə'geðə(r)] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] .
I shall therefore here give them directions to make an artificial yest that will answer the purpose altogether as well as the natural .
我 将 所以 这里 给 他们 方向 到 制作 一个 人造的 是的 那 将要 回答 这 目的 共 作为 出色地 作为 这 自然的 .

因此，我将在此指导他们制作一种人工酵母，使其能够像天然酵母一样完全达到目的。

[teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [smɔːl] [bɪə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['aɪzɪŋˌglɑːs] ;
Take two quarts of small beer and one ounce of isinglass ;
拿 二 夸脱 的 小的 啤酒 和 一 盎司 的 鱼胶 ;

取两夸脱淡啤酒和一盎司鱼胶；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] ['mɪnɪts] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɔː(r)] [peɪl] ,
boil them together five or six minutes ; put it into a can or pail ,
熬 他们 一起 五 或者 六 分钟 ; 放 它 进入 一个 能 或者 桶 ,

将它们一起煮五六分钟；然后装入罐头或桶中。

[ænd; ənd] [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sɪstəns] [ɒv; əv] [jɛst] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [æn; ən] ['aʊə(r)] ['ɑːftə(r)] ,
and whisk it till it comes to the consistence of yest ; let it stand an hour after ,
和 拂 它 直到 它 来 到 这 浓度 的 是的 ; 让 它 站立 一个 小时 后 ,

用打蛋器搅拌至酸奶状；静置一小时后，

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [jɔː(r); jə(r)] ['wɜːt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [juː; jʊ] [wɜː(r); wə(r)] [juːst] [tuː; tə] [duː; də] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] [jɛst] ;
then put it to your wort in the same manner you were used to do the natural yest ;
然后 放 它 到 你的 麦芽汁 在 这 相同的 方式 你 是 用过的 到 做 这 自然的 是的 ;

然后像处理天然酵母一样，把它加入麦芽汁中；

[ðɪs] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [fə'ment] [ə; eɪ] ['hɒgzhed] .
this will be sufficient to ferment a hogshead .
这 将要 是 充足的 到 发酵 一个 猪头 .

这些足以发酵一桶啤酒。

[ðə; ði] [end] .
THE END .
这 结尾 .

剧终。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神